TRATTATO

DELL'AGRICOLTVRA

DI

PIERO DE'CRESCENZI

Cittadino di Bologna,

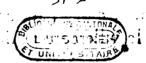
Compilato da lui in Latino, e diviso in dodici Libri,

NE'QVALI DISTINTAMENTE SI TRATTA delle piante, e degli animali, e di tutte le villerecce utilità,

Già traslatato nella favella Fiorentina, e di nuovo rivisto, e riscontro con Testi a penna dallo'NFERIGNO Accademico della CRVSCA.

IN FIRENZE MDCV.

PPRESSO COSIMO GIVNTI

Con licenzia de'Superiori.

All'Illustriss. ed Eccellentiss. Signore il Sig. Principe Luigi d'Analt mio Signore.

TVTTE quelle cose, Eccellentissimo Signor mio, che sono indiritte a virtuoso e ottimo fine, non solo si vede, per lor medesime, ma e per li vari accidenti, ch'elle si vanno tirando dietro, ch'elle possono arrecare altrui, e arrecano del continuo giovamento. Questo agevolmente possiamo credere dovere avvenir del nostro Vocabolario, il quale, avvegnachè, e per se medesimo, sia per essere il sostegno e'l mantenimento di questa lingua, eziandio per gli accidenti, che gli vengono appresso, l'è andato, e le va continuamente giovando. Le va continuamente dico giovando, perciocchè non solo ci ha porto occasione d'andar correggendo i nostri più sovrani autori, ed

i più fioriti, ma tuttavia la ci porge, sì come è ora il volgarizzamento dell'agricoltura di Pier Crescenzio, e tosto fia quel del Trattato dell'Albertano, intitolato da lui de' Costumi, e onesta Vita. Del qual trattato, e per l'antica semplicità del linguaggio, e per la vaghezza, e nobiltà de' concetti, tanto graziosamente spiegati, s'invaghì di maniera V. E. che, avantich'ella si partisse di Firenze, lo fe trascrivere, e volle seco portarne copia. E similmente avendo veduto con quanto studio, e diligenzia, con antichissimi testi a penna, si riscontrava il Crescenzio, e forte piacendole cotale opera del correggere questo Autore, fece similmente copiar di lui quella parte, ch'era corretta, infino allor, ch'ella si partì. Ora volendo io, finita la correzione, per universal benificio degli studiosi di questa lingua, di nuovo stampato, mandarlo fuori, e faccendo ragione, se tanto le ne piacque una parte, quanto dovrà piacerlene il tutto, ho pensato meco medesimo (quasi che anche sia naturale instinto di questo Libro d'esser dedicato a gran personaggi) di non far se non cosa grata a V. E. a farlene dono. Il proprio Autore, che già lo scrisse latino, lo dedicò a sovranissimo Principe, sì come fu Carlo d'Angiò Re di Napoli, e di Cicilia. Dedicollo a Principe fa-

voreg-

voreggiator dell'idioma latino. Io a sovrano Principe lo dedico similmente, e a Principe non pur favoreggiator dell'idioma Fiorentino, ma intendentissimo di esso, e che non solo regolatamente e graziosamente lo scrive, ma in guisa lo favella, e pronunzia, che per tutta la Lombardia, e quel ch'è di più maraviglia, per la Toscana, la quale ella privatamente andava vedendo, fu, com'ella può ben ricordarsi, alla loquela sempre scorta per Fiorentina: di che io, ciò sentendo, fortemente mi gloriava, e tuttavia mene glorio, poichè, per apprender questo linguaggio, si degnò d'elegger me per maestro. Altre cagioni sono ancora, che mi mostrano, che meglio, che in alcun'altro sia collocata questa mia fatica in V. E. come sarebbe, che si tratti in essa di facultà, che appartiene, per ragion di stato, ad ogni Principe a favorirla, e protegerla, ed ella non pur la favorisce, e protege, ma eziandio, quando dalle sue più gravi cure è alleggerita, si studia di farla mettere in atto, sì come il condur di Firenze le piante, per tanta distanzia di viaggio alla casa sua, ce ne può far più che chiara testimonianza. E che ella sia per gradirla, anche quest'altra me lo fa credere, cioè, che ella le sia indiritta da accademico della Crusca, i quali accademici so io, ch'ell'ama cordia-

lissima-

lissimamente, e di ciò n'hann'eglino da lei certissimo segno, poichè quando ella dimorò in Firenze, non isdegnò di volere esser descritta nella loro Accademia, e con tanto ardore, e fervore si mise, insieme con esso loro, a seguitar quegli esercizi accademici, a'quali si dava opera tutto giorno, che si può quasi dire, che da quell'ardore, e fervore, ella volesse, in quella Accademia, esser cognominata l'Acceso. Gradiscala adunque, la prego, e con quella benignità, con la quale ell'è costumata di favorirmi, si la riceva, non al dono, ma all'affetto del donatore avendo riguardo, il quale, faccendole umilissima reverenza, le prega dal supremo donator di tutte le grazie, il colmo d'ogni sua più disiderata felicità. Di Firenze di 20. di Gennaio 1605.

Di V. Eccell. Illustrissima

Devotissimo Servidore,

Bastiano de'Rossi.

Bastiano de' Rossi cognominato lo'nferigno Accademico della Crusca a' Lettori.

TRA le scritture, che nel volgar nostro son reputate degne di stima, secondo l'opinion di coloro, che le regole del bene scrivere, e del ben favellare ci hanno lasciato, s'annovera, e ne' primi luoghi, il volgarizzamento dell'Agricoltura di Pier Crescenzio, non solamente per la copia, proprietà, e varietà delle voci, che per entro vi si ritruovano, ma eziandio per la chiarezza efficacia e singolare armonía della dettatura. Le quali cose di modo sono appropriate alla facultà di ch'e' tratta, che s'e' s'avesse avuto a ritrovar l'arte dell'Agricoltura, e dimostrare in che maniera si debbe scriverla, ne per lei stil più acconcio, ne vocaboli piu significanti, e più propri non si sarebber potuti forse giammai trovare. E ben vero, che per lo mal governo, che n'hanno fatto e i copiatori e le stampe s'è, infino a oggi, veduto dall'universale in maniera, che più tosto s'è potuto conoscer la sua bontà, che trarne gran frutto. La onde io, per soddisfare all'ardente disiderio, ch'io ho continuamente avuto di far giovamento, in quanto per me si può, agli studiosi di questa lingua, e perchè di questa nobile Opera non solo si conosca la sua bontà, ma si possa ancora trarne gran frutto, mi son messo alla'mpresa del correggerla, e di cercar di ridurla a quell'essere, che si può credere, che ci fosse lasciata dall'autore: la qual cosa ho per costante, che mi sia, in buona parte, venuta fatta. Hammi indotto, oltr'à ciò, a'mprender questa fatiça l'opera del Vocabolario della nostra lingua, che già son tanti anni, che l'Accademia della Crusca ha tra mano, e si può dir quasi condotto a fine: nel

ne: nel quale, volendo citare gli esempli di tale scrittura corret tamente, tal fatica è stata in verità piu che necessaria. Essi fatto questo riscontro con sei antichissimi testi a penna, tre della Librería de' Medici, e gli altri, uno del Cavalier M. Baccio Valori, e uno di M. Bernardo Segni, oggi di Lorenzo suo fratello, e l'altro di Giuliano de' Ricci, tutti e tre nobilissimi gentil'huomini di questa patria. Con l'autorità de' quai testi, e con l'aiuto di Varrone, di Columella, di Palladio, d'Alberto di Colonia, e d'altri scrittori della medesima facultà, trasportati diffusamente da Crescenzio nel libro suo, purgatola da innumerabilissime scorrezioni. Ci si sono lasciati stare alcuni luoghi, che paiono, senza fallo, scorretti, per non gli aver voluti correggere di fantasia, iquali saranno notati addietro. E alcuni forse ci si possono trovar tali, nati dall'avere avuto il volgarizzatore il Testo latino scorretto, che scorrettissimo è quel che va oggi stampato attorno, e i latini in penna altresì, non sono di troppo miglior lega dello stampato. Nelle facultà il volgarizzatore ha lasciato stare i propri termini latini, o greci, nella guisa, ch'e' gli ha trovati, ne noi gli abbiam voluti volgarizzare. Similmente alcune voci ha mantenute latine, forse, o per non l'avere intese (che considerata la qualità di que' tempi non sarebbe gran maraviglia) o per non esser buone latine, le quali non si son volute, senza autorità, alterare. E alcune ce ne sono, secondo il nostro credere, allatinate, e proprie del paese dello scrittore, delle quali, e delle predette, nel Vocabolario ne darem conto, acciocchè non fossero usate per di buona lega, con sì fatta autorità. Ne si resta qui di cercar di dare alla luce altri antichi Autori del medesimo secolo, che tuttavia si van correggendo. Come il volgarizzamento di Palladio, quel del Trattato dell'Albertano de' costumi e onesta vita, e quel tanto grazioso, e nominato libretto degli ammaestramenti degli antichi, acciocchè, essendo citati nel Vocabolario infinite uolte, i Lettori possano, vedendogli, assicurarsi della loro autorità. Vivete felici.

INCOMINCIA IL LIBRO DELL'AGRICOLTURA
DI PIERO CRESCENZIO
Cittadin di Bologna, a onor d'Iddio, e del Serenissimo Re Carlo.

All'Eccellentissimo Principe M. Carlo Secondo, per la Dio grazia, Re Illustre di Cicilia, e Gerusalemme.

Il suo PIERO de' CRESCENZI Cittadino di Bologna.

Onciossiecosach'io cōsiderassi l'età mia provetta, e l'utilità, ch'è nelle cose dell'agricoltura, e la grandezza dell'Eccell. M. V. diliberai di comporre un libro, che potesse dare all'animo vostro dilettazione, e perpetua utilità a' suggetti vostri: il quale alla vostra signoria mando, umilmente pregandola, che quello leggere, ed esaminare degniate, per voi, e per vostri savi cherici, e laici. E così veduto, letto, esaminato, e approvato è, per lo sapientissimo huomo frate Amerigo, Ministro dell'ordine de' Predicatori, e per li prudentissimi frati suoi, e ancora per li savi in iscienza naturale dell'università degli scolari della Città di Bologna. E se il libro alla vostra dominazion piacerà, mi stimo, che, insieme con quello, degnerete eziandio me accettare, nel numero d'un de' vostri fedelissimi servidori, apparecchiato sempre a voi, e a' vostri figliuoli, in tutto obbedire a' piaceri, e comandamenti vostri.

LIBRO

Incomincia il libro, delle villerecce utilità, compilato da Piero de'Crescenzi Cittadin di Bologna, a onor del Serenissimo Re Carlo.

PROEMIO.

Onciossiecosachè per la virtù della prudenza, la quale tra'l bene, e'l male cautamente discerne, l'animo dell'huomo sia informato alla conoscenza delle cose utili, e dilettevoli: e conciossiecosachè nelle cose terrene si truovi lo stato pacifico utile molto, dilettevole, e tranquillo; meritevolmente il predetto è da cercare à podere: e, quello trovato, è, sì come tesoro inestimabile, con molta umiltà e pacienza, da essere conservato: imperciocchè, per esso, agevolmente il benigno amor divino si provoca e s'acquista, e la vita dell'huomo, sanza lesion, si conserva, e l'abbondante copia delle cose utilmente si procaccia. Questo non desiderano, ne domandano i malvagi, ma sì come orbati, per superbia, ò per altro abbominevole vizio, poichè trovato l'hanno, lo dividono, e squarciano. Onde, avvegnachè la lor fortuna à tempo paia prosperevole, infine pur manca e perisce, ne al mezzo de'suoi giorni arriva. Ma i pacifichi, e umili, avvegnachè alcuna fiata ricevano lesione, e difetto, vivono nondimeno, e trovando grazia appo Dio, e appo gli huomini, finalmente diventano ereditari della terra degl'iniqui; Adunque io Piero de'Crescenzi, nato cittadino di Bologna, angustioso di questa cosa, ilquale, il tempo della mia gioventù, in loica, in medicina, e in naturale scienza spesi tutto, e alla fine allo studio della nobile scienza legale mi rivolsi, e diedi; disideroso del pacifico, e tranquillo stato, dopo la divisione, e scisma di quella nobil cittade, onde piangere si dovrebbe, la qual da se, per proprio nome, era detta Bononia, *cioè* Bona per omnia, *ch'è à dire per tutto buona, e, per tutte le parti del Mondo, non altrimenti s'appellava; conobbi, che mutata, e rivolta l'unitade e'l pacifico stato in dissensione, cioè in discordia, odio, e invidia, non era convenevole mescolarsi negli esercizi, e operazioni della sopradetta division perversa: ed imperciò, per diverse provincie, m'aggirai, per ispazio di trenta anni, e con rettori d'u-*

na

na in altra mi distesi, a' suggetti volentier faccendo giustizia, a' rettori leale, e fedel consiglio donando, e le cittadi, in loro quieto, e pacifico stato, a mio poder, conservando: e molti libri d'antichi, e de' novelli savi lessi, e studiai, e diverse, e varie operazioni de' cultivatori delle terre vidi, e conobbi. Finalmente la predetta città, per divina grazia, riformata, per increscimento di lungo circuito, e di danneggiata libertade; tormentato, e commosso, di ritornar mi parve alla propria magione. E guardando, che fra tutte le cose, delle quali s'acquista alcuna cosa, niuna è miglior dell'Agricoltura, niuna più abbondevole, niuna più dolce, e niuna più degna dell'huomo libero, sì come dice Tullio. E conoscendo, che, nel coltivamento della villa, agevolmente si truova stato tranquillo, imperocchè eccita dall'oziosità, e il dãno de' prossimi si schifa, e ancora più, che l'esquisita dottrina del coltivamento, per la quale più agevolmente, e abbondantemente si riceve utilità, e s'acquista diletto, che se negligentemente, e, senza certo ingegno, ciascuna cosa, con usato costume si coltivi; meritevolemente è da desiderare da' buoni huomini, che sanza danno d'alcuno, vogliono vivere giustamente delle rendite delle lor posessioni, e però al cultivamento della villa la mente, e l'animo ho rivolto. E richiesto l'aiuto dell'onnipotente Dio, confidandomi della liberalità, e cortesia di Giesùcristo, ho proposto di scriver l'operazioni, e utilitadi del predetto coltivamento, e la dottrina di ciascuna maniera di campi, di piante, e d'animali, oscuramente, e imperfettamente trattata, e data dagli antichi, e da' moderni poco saputa, così, secondo l'aperte sentenzie, e ragion de' savi naturali, come per provati esperimẽti. Chiamasi questo libro il libro dell'utilità della villa, perocchè di quella tratta, ilquale contiene dodici libri. Il primo è, come si debbono eleggere i luoghi da abitare, e delle corti, e case, e di quelle cose fare, che all'abitazioni son necessarie. Il secondo è della natura delle piante, e delle cose comuni al cultivamento di ciascuna maniera di campi. Il terzo è, come i campestri campi si deono coltivare. Il quarto è delle vigne, e del vino. Il quinto è degli albori. Il sesto è degli orti. Il settimo è de' prati, e de' boschi. L'ottavo de' giardini, e delle dilettevoli cose, che far si posson degli arbori, dell'erbe, e de' loro frutti e semi, artificiosamente. Il nono di tutti gli animali, che si nutricano nelle ville. Il decimo di diversi ingegni da pigliar le fiere. L'undecimo delle regole del-

l'operazion della villa, e nel dodecimo si fa compendiosa memoria di tutte le cose, lequali sono in ciascun mese da fare in villa.

De'luoghi abitevoli da eleggere: delle corti, e case, e di quelle cose, le quali sono necessarie all'abitazion della villa, e prima del conoscimento della bontà del luogo abitevole in comune. Cap. I.

IMperciocchè'l coltivamento della villa richiede, per li suoi continovi affanni, e fatiche, spezialmente fortezza degli abitanti, convenevol cosa è veduta à noi, in questo primo Libro, insegnamento e dottrina di quelle cose donare, che spettano alla cognizion della sanità de'luoghi abitabili, perocchè gli umani corpi debbono à ciascuna pecuniaria utilitade esser premessi. Dirò adunque primieramente della cognizion della bontà del luogo abitevole, in comune, la quale stà intorno di cinque cose, cioè. Intorno alla purità dell'aere: intorno all'impeto de'venti: intorno alla sanità dell'acqua: intorno alla qualità del sito, e intorno all'abbondanza della terra. Delle quali quattro cose predette si tratta in questo primo libro: della quinta si tratta nel secondo, le quali tutte cose sono da esser diligentemente considerate, anzi che altri comperi terre, ò faccia far case, e innanzi, che'l non isperato pentimento, con danno di persone, ò d'altra familiar cosa, poi tostamente seguisca 1 2

Dell'aria, e conoscimento della bontà, e malizia sua. Cap. II.

L'Aere, secondo Avicenna, è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è quello, che va d'intorno all'acqua, e che dall'elemento del fuoco è circondato: e la sua natura è calda, e umida, s'altra cagion di fuori non la rivolge. L'essere del quale, nelle cose generate, fa giovamento, e prode à rarificarle, ed alleviarle, ed in alto mandarle. Intorno alla cognizion della bontà dell'aere è da attendere, che non sia putrefatto, o vero corrotto: ne troppo caldo, ne troppo freddo, ne distemperatamente umido, ò troppo secco: imperocchè l'aere putrefatto e corrotto 1

2 corrotto corrompe gli umori; ed incomincia a corromper l'umore, ilquale è d'intorno al cuore, perocchè à lui più s'approssima. E l'aere, fortemente riscaldato, apre le giunture, e allarga, e risolve gli umori: e accresce la sete, e risolve lo spirito: e debilita, e ammorta le virtudi, e toglie la digestione, imperocchè risolve il calore intrinseco, il quale è naturale strumento: e fa color citrino, impercciocchè risolve gli umori del sangue, che fanno rosso, e'l colore acceso: e fa la collora soprastare agli altri umori, e riscalda il cuor di calore strano, e gli umori fa correre, e gli corrompe, e mandagli alle concavitadi, e alle membra deboli: e a' corpi sani non è mi-
3 ca buono, ma fa prode agl'idropici, e a' paralitici, e all'umido spasmo. Ma l'aere freddo fa tornare il calore innato, cioè naturale, indentro, e genera catarro, e indebilisce i nervi, e fa grande impedimento alla canna del polmone, e fa forte digestione, e tutte l'occulte operazioni fortifica: e fa reddire l'appetito, ed in somma è più convenevole a' sani, che l'aere troppo caldo. L'aere umido, al più delle complessioni, è buono, perocchè fa buon colore, e buona cotenna, e falla molle, e morbida, e lascia i pori aperti, ma dispone a corruzione: e l'aere secco è contrario à questo. Considerate adunque diligentemente le predette cose, è manifesto, che
4 sia da cercare lo temperato mezzanamente, e chiaro quanto si puote. Imperciocchè se l'aere è buono, temperato, e chiaro, e che sustanzia estranea non si mischi con lui, contraria alla complession dello spirito, fa sani gli abitanti, e conservagli: e, sì come dice Alberto, le piante proporzionevolmente sott'esso, si salvano, e fruttificano. Ma s'egli è reo, e con esso si mischino vapori di laghi, e di stagni, per liquali si turbi, adopera il contrario, e attrista l'anima, e mescola gli umori, e corrompe le piante. E però gli ardenti venti, e le mortificãti rugiade dannificano, e struggono le piante. E sommariamente dice Avicenna, che ogni aere, che
5 tosto si raffredda, coricato'l Sole, e che tosto si riscalda, dopo lo levare, è sottile: e quello, che è contrario à questo, fa il contrario. Ancora è di tutti il peggiore quello, ilquale costrigne il cuore, e non lascia largamente respirare. E fuori di queste cose dice Palladio, che la sanità dell'aere dichiarano i luoghi, che sono liberi da profonde valli, e da oscure tenebre, e ancora considerati i corpi degli abitanti: imperciocchè, nell'aere sano, sono coloriti, ed hanno sano, e buon capo: buona veduta, e sanza difetto

chiaro uscire, e chiara voce. Per cotali segni, come è detto di sopra, si pruova, e conosce la bontà del buono aere, e per li contrarî si manifesta lo malvagio spirito di quel Cielo.

De' venti, e conoscimento della bontà, e malizia loro. Cap. III.

SEcondo che dice Avicenna, in due modi si può de' venti trattare, e di quelle cose ancora, che, per cagion de' venti, si generano. Puossene trattare generalmente, o vero assolutamente, e puossene parlare, secondo quel vento, il quale è più prossimano a ciascuna cittade, universalmente in questo modo. Che il meridionale, secondo il più, o vero maggior parte delle cittadi e de' luoghi, è caldo, e umido. E caldo, perciocchè dalla parte del Sole viene: ed è umido, imperciocchè la maggior parte del mare a noi è meridionale: per la qual cagione adopera in loro il Sole fortissimamente, e di quei mari trae fuor vapori, i quali si mischiano a' venti: ed imperciò i venti meridionali inducono debilitade, e aprono i pori, e turbano gli umori, e muovongli dalla parte d'entro, a quella di fuori, e ne' vecchi fanno gravezza, e corrompono l'uscite, e fanno ricadimenti d'infermitadi, e indeboliscono, e muovono l'epilessía, e inducono sonno, e fanno putride febbri, ma non inaspriscono il gozzo. I venti settentrionali son freddi, imperocchè passano sopra i monti, e le fredde terre di molte nevi, e sono secchi, perchè non sono accompagnati di molti vapori: imperocchè dalla parte del Settentrionale si fa meno risoluzione, e passano molto sopra l'acque congelate, o vero sopra deserti. Per la qual cagione questo vento fortifica, e indura, e rompe quelle cose, che manifestamente scorrono, e richiude i pori, e fortifica la virtù digestiva, e strigne il ventre, e indura, e provoca l'orina, e sana l'aere putrido, e pestilenziale. Ma quando il meridionale va innanzi al settentrionale, e seguitalo il settentrionale, il meridionale fa flusso, e 'l settentrionale espression dentro: e per cotal cagione allora si multiplica flusso delle materie del capo, e infermità di petto. Gli orientali venti, tra caldi e freddi, son temperati, ma sono più secchi, che gli occidentali: ma i settentrionali dell'Oriente hanno meno mari, che i settentrionali dell'Occidente. E se gli orientali venti, alla fine della notte, e al comin-

1

2

3

4

cominciamento del dì, trarranno, verranno dall'aere, ilquale, per cagion del Sole, sarà temperato, e da lui sottigliato, e già la sua umidità sarà menomata, e, per tal cagione, sono più secchi, e sottili: ma se in fine del dì, e al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario. I venti orientali generalmente sempre son miglior, che gli Occidentali: i venti Occidentali sono alquanto più umidi, che gli orientali, perocchè passano sopra i mari: i quali se soffieranno, o vero trarrãno, infine della notte, e nel cominciamento del dì, verranno dall'aere, nel quale il Sole niente avrà operato. Adunque saranno più spessi, e più grossi. Ma se alla fine del giorno, e al cominciamento della notte trarranno, sarà il contrario. Ma egli è vera cosa, che i giudici di detti venti alcuna fiata si mutano: imperciocchè egli è convenevole, e ragionevol cosa, che in certe cittadi, e luoghi, i venti meridionali sien più freddi, conciossiacosachè abbiano monti pienì di neve, dalla parte del Meriggio: e i venti meridionali si volgano a freddura, perocchè passano sopra loro. E quando i settentrionali son più caldi, che i Meridionali, avviene, perchè i settentrionali sono circa le parti degli adusti deserti.

Dell'acque, che bisognano agli huomini, e conoscimento di lor bontà, e malizia. Cap. IIII.

L'Acqua, secondo che dice Avicenna, è l'uno degli elementi delle cose generate, ed il suo natural luogo è, ch'e' circondi la terra, e che essa sia dall'aere circondata, quando sarà ne' suoi naturali siti riposata: la quale è fredda e umida, se alcuna cagion di fuori non la contraria, e nelle cose generate aiuta a figurar le forme. Imperciocchè l'umido, avvegnachè tosto perda le figurate forme, nondimeno tosto le riceve: sì come il secco della terra, avvegnachè duramente le riceva, impertanto le ritien fortemente. E quando l'umido dell'acqua, e'l secco della terra si temperano, ed incorporano insieme, dall'umido acquisterà il secco, acciocchè tosto riceva dilatamento, e agevolezza a figurare: e l'umido acquisterà dal secco, acciocchè fermamente ritenga quella cosa, che in lui sopravviene, per rettificazione, ed equazione, e figurazione: e per l'umido si rimuove il secco dalla sua divisione, cioè si consolida, e strigne, e per lo secco si rimuove l'umido

nido dal suo discorrimento. L'acqua, in questa scienzia, in due modi si considera: imperocchè altra acqua si conviene a' cultivatori, e abitatori de' luoghi, e altra si conviene alle piante. E imprima dell'acqua, la quale è sana agli huomini. L'acque, che, secondo Avicenna, son migliori, che l'altre, sono l'acque delle fontane di libera terra, nella quale neuna delle disposizioni, e qualitadi strane soverchia, o vero l'acque, le quali sono pietrose, imperò sono migliori, perchè nō si posson corrompere, per la putrefazion della terra. Tuttavolta, che l'acqua è da libera terra, è migliore ancora, che la pietrosa, purchè ella sia corrente, e al sole, e a' venti scoperta, perocchè da queste cose accatta nobilità: ne ogni acqua corrente e discoperta, ma quella, che, sopra il libero luogo, non puzzolente, ne lacunoso discorre: imperciocchè questa è miglior di quella, che sopra le pietre trapassa, imperocchè il loto la mondifica, e la dis- 3
vizia da ogni estraneo mischiamento, e la cola: ma le pietre comunemente non fanno ciò. E se quest'acqua sarà molta, e di veloce corso, laquale, per la sua moltitudine, quello, che si mescolerà in essa, in sua natura converta, e che corra verso l'Oriente, sarà dell'altre acque la migliore, e tanto maggiormente, quanto più si dilungherà dal suo principio: e, appresso questa, è quella, che corre verso il Settentrione. Quella, che corre ad Occidente, e à Meriggio è malvagia, e massimamente, quando i venti Meridionali soffieranno: e quella, che discende d'alti luoghi, con l'altre bontadi, è migliore: e cotale acqua è quasi sempre dolce, ed è leggieri a pesarla, e tosto raffredda, e tosto riscalda: perch'ell'è risoluta, e fredda nel Verno, e calda nella State: nella quale in nullo modo superchia alcuno sapore, ne odore, e quello, che si cuoce in essa, tostamente dissolve. Ma saper dei, che il peso è uno degli sperimenti, che aiutano a conoscere la disposizion dell'acqua: perocchè l'acqua, la quale è più leggieri, nel più delle disposizioni, è migliore: e il peso si conosce, per via di misura, e anche si conosce, se, in due acque diverse, due panni d'un peso s'immollano, e appresso s'asciughino fortemente, e poi si pesino: imperciocchè l'acqua, il cui panno sarà più leggieri, sarà migliore. Ancora la sublimazione, e distillazione rettifica l'acque malvage: similmente la decozione: imperocchè l'acqua cotta, secondo quel, ch'hanno detto i savi, fa minore inflazione, e più tosto discende: imperocchè la decozione sottiglia la sua sustanzia, ed imperciò di sopra rischiara,

4

5

6

ra,e'l grosso della terra discende al fondo: imperocchè i mischiamenti terrestri, leggiermẽte dalla sottil sustanzia discendono, ma dal viscoso, e spesso non agevolmente discendono. Intra l'acque laudabili son l'acque piovane, e spezialmente quelle, lequali con tuoni discendono nella State. Ma tutto che l'acqua piovana sia migliore, tosto si corrompe, imperocch'ell'è molto sottile, e la
7 sua corruzione, e putredine fa corrompere gli umori, e'mpedisce il petto, e la voce, perocchè ogni sottil sustanzia riceve più impressione. Ma se l'acqua piovana si bolle si diminuisce la sua putrefazione, e corruzione: e quando le cose acetose si mangiano contrastano alla putrefazione, e dal suo impedimento assicurano. Ma l'acque de' pozzi, e de' condotti sono malvage, per rispetto di quelle delle fontane, perchè sono acque costrette, e che lungo tempo ricevono terrestritadi. E di queste così fatte acque, quelle sono le piggiori, le quali hanno fatte le vie di piombo, imperocchè alcuna cosa ricevon di sua virtude: onde sovente fanno, e generano dissenteria, cioè escoriazion di budella. L'acqua
8 del palude è piggiore di quella del pozzo, imperciocchè l'avvenimento dell'acque del pozzo s'assottiglia, per attignimento: onde il suo movimento dura molto, e non dimora guari costretta, ne lungamente ne' luoghi onde surge. Ma l'acqua di palude, perchè lungamente sta ne' forami della corruttibil terra, ed il suo movimento è tardo in mandar fuori, ed uscire, e non è altrove, che in corrotta terra, e putrida, in nullo modo è, se non malvagia. E l'acque ferme de' laghi, spezialmente le discoperte, son ree, e gravi, e malvage: imperocchè il verno non si freddano se non
9 per le nevi, e imperò in quel tempo generan flemma, cioè umore, ilquale è bianco, freddo, e umido, e nella State si riscalda, e per lo Sole, e per la putrefazione genera collera, e per la loro spessezza, e mischiamento con loro di cose terrestri: e per la loro sottile risoluzione fanno grossezza di milza a coloro, che la beano, e'l piano il quale cuopre le budella s'assottiglia, e le loro interiora ingrossano, e le parti di fuori dimagrano, e ancora i loro omeri, e colli. E quest'acque fanno troppo grande disiderio di manicare, e fanno sete, e'l ventre stitico, e malagevolezza
10 di vomito, ed alcuna volta caggiono in idropisia, imperocchè si ritiene acquositade in essi, e alcuna volta incorrono in postema di polmone, e di milza, e di pondi: ed i loro fegati inde-

boliscono, e molte altre infermitadi si generano in loro, e le femmine con malagevolezza ingravidano, e con malagevolezza partoriscono figliuoli, e partoriscono figliuoli postemosi, e spessamente vi fa nella matrice una infertà, la quale è detta mola, quando nella matrice nasce carne, e bugiarda pregnezza: e i loro figliuoli spesse volte avranno le vene grosse delle gambe, ed insanabili piaghe di gambe, e abbondano di quartane, e molte altre infertadi sostengono, e ne' vecchi s'ingenerano febbri ardenti per la secchezza delle loro nature, e de' ventri. E l'acque alle quali si mischia sustanzia di metallo, ò suo simile, e mignatte, tutte regolarmente sono malvage, benchè vagliano in alcune infermitadi: imperocchè l'acqua, nella quale avanza la virtù del ferro, fa prode a rimuover la dissenteria, e a fortificare i membri d'entro, e acciocchè tutte le disiderative virtudi procedano, e vadano innanzi. L'acque nevose, o di ghiaccio son grosse: ma la neve, e l'acqua del ghiaccio risoluto, pura, sanza alcuna mistura d'altra cosa, che abbia malvagia virtude, o vero, che si solva, e facciasene acqua, o vero, che si metta in acqua, sarà buona. Bene è vero, che nuoce a coloro, che hanno dolor di nervi, ma, quando si cuoce, torna buona. E se l'acqua del ghiaccio sarà stata di quelle malvage, o vero se la neve avrà tratto à se malvagia virtude, ed estranea, da' luoghi, ove sarà caduta, sarà rea, e malvagia la sua acqua. Ancora l'acqua temperatamente fredda è migliore a' sani, che tutte l'altre acque, avvegnachè impedisca i nervi, e nuoca a coloro, che sono apostemati dentro, imperocch'ell'accende l'appetito, e fa forte stomaco: ma l'acqua calda corrompe la digestione, e fa notare il cibo nello stomaco, e conduce l'huomo in idropisia, ed in etica febbre, e consuma il corpo. L'acqua tiepida genera abbominazione, e quando sarà più calda, che questa, cioè più tiepida, e sarà bevuta à digiuno, molte fiate laverà lo stomaco, e solverà il ventre: ma berla spessamente non è mica buona, perocchè indebolisce la virtù dello stomaco: e l'acqua, che è molto calda, dissolve la colica, cioè il mal del fianco, e la ventosità della milza: ma l'acqua salsa fa diseccare, ed immagrire, e prima fa il ventre flussibile, per la forza del radere, che ha in se, poi, per la secchità della sua natura, finalmente lo strigne, e corrompe il sangue, e però genera pizzicore, e rogna. L'acqua torbida genera pietra, e oppilazioni, ed impe-

11 12 13

rò è

14 rò è da mangiare, dopo quell'acqua, cosa provocativa, avvegnachè a colui, che ha flusso, spesso faccia utilitade la predetta acqua torbida: e tutte le gravi acque, e pesanti, perchè nel ventre si ritengono, ne tosto discendono, ma le sue triache sono le cose untuose, e dolci. L'acque, che tengono allume, la superfluità delle femmine non lascian correre, ne sputare il sangue, e costringono quello, ch'esce delle morici: ma i corpi disposti a febbre fortemente ad essa febbre provoca, e conduce. L'acque, che tengon ferro, risolvono, cioè distruggono la grossezza della milza, e fanno aiutorio a quelli, à quali non possono usar con femmina.
15 Quelle, che tengono rame sono utili alla corruzion della complessione. Ancora se l'acqua si colerà sovente, si correggerà la sua malizia. E alcuna fiata il cuocer dell'acqua, sì come è detto di sopra, la cola, per la residenza, che fa, e divide la pura sustanzia dell'acqua, da quello, che v'è mischiato: e il migliore di tutto quello, che detto è, si è distillarla per subblimazione: ma ber l'acqua col vin, si conviene, imperciocchè rimuove la sua malizia, quando la sua malizia sia malizia di poca penetrazione. E ancora quando l'acqua sarà poca, e non se ne troverrà, sarà da bere temperata con l'aceto, spezialmente nella state, imperciocchè difende, e scusa da molto bere. Ma l'acqua salsa si dee
16 bere con aceto, e con isciroppo acetoso, nella quale ghiande, e granella di mortina, e sorbe si deono mettere. Ancora dopo l'acqua alluminosa, e pontica, è da bere tutto quello, che la natura solve: e'l vino è una di quelle cose, che giova, bevuto dopo cotale acqua. Ancora sopra l'acque amare son da dare cose dolci, e untuose. Ancora dinanzi all'acqua stante, e di palude, nella quale è putrefazione, non sono da gustar nuttimenti caldi: sopra la quale acqua le cose stitiche de' frutti freddi sono da dare, sì come cotogne, e mele afre, e cerconcello: e sopra l'acque grosse,
17 e brutte sono da usare gli agli, e una di quelle cose, che le schiarano si è l'allume iameni. Ancor di quelle cose, che rimuovono le malizie di diverse acque, sono le cipolle, perocchè sono sì come la lor triaca, e propriamente la cipolla con l'aceto, e ancora gli agli. E delle cose fredde, che rimuovono cotal malizia, sono le lattughe: sì come scrive Palladio. Alcuna fiata la più coperta natura dell'acqua, suole più occulto nocimento donare, la quale, per le ragion predette, discernere non si puote: ed imperciò la co-

sciamo per la sanità degli abitanti, cioè se le gole, o vero gorgozzuli di coloro, che la beono, son puri, e mondi. Se'l capo loro è sano. Se nel polmone, overo petto, rade volte, o vero neuna fiata, hanno cagione. Se'l ventre, o le budella, o i lati, o le reni di niun dolore, o vero enfiamento son magagnati. Se la vescica ha vizio neuno. E se queste, e simiglianti cose, per la maggior parte degli abitanti, vedrai esser manifeste, ne delle fontane alcuna cosa, ne ancora dell'aere si può sospicare. 18

Del sito del luogo abitabile, e del conoscimento della bontà, e malizia sua. Cap. V.

IL sito dell'abitazioni, o vero delle terre, in due modi si considera: l'uno modo si è, per la ragion della sanità degli abitatori, e l'altro per ragione dell'abbondanza de' campi: e però primamente si dirà della natura del primo sito. Egli è da sapere, sì come dice Avicenna, che le disposizion de' luoghi abitabili si diversificano ne' corpi, per la cagione di loro altezze, e bassezze: e ancora per la cagione della disposizion della terra loro: s'ell'è lotosa, overo umida, o vero fangosa, o limacciosa, o vero se in essa è virtù di miniera, o vene, e disposizion di moltitudine d'acque, o vero di povertà: e per cagione della disposizion di quelle cose, che allora son prossimane, sì come arbori, o vignazzi, o fosse, o vero corpi morti, o simiglianti cose: e per la vicinità de' monti, e de' mari i luoghi abitabili caldi fanno i capelli annerire, e diventar crespi. E quando in loro sarà stata grande risoluzione, e l'umidità sarà menovata, avaccio sopravverrà la vecchiezza, secondamente, che nella terra de' neri avviene, ove in trenta anni son vecchi gli abitanti, ed in loro cuori son paurosi, imperocchè lo spirito molto si risolve. Ne' luoghi freddi abitabili sono i corpi di maggiore ardire, e che meglio smaltiscono: i quali se saranno umidi, saranno gli abitanti grossi, e carnosi, e abbonderanno di molto grasso: le vene de' quali saranno profonde, e ascose, ed egli molto saranno teneri, e bianchi. Coloro, che abitano ne' luoghi abitabili umidi, hanno belle facce, de' quali la buccia è morbida, e tantosto, come s'esercitano, s'allassano, e la loro state non

8

2

3

te non molto si riscalda, ne il verno molto si raffredda, e vengono loro molte lunghe febbri, e flusso di ventre, e molto uscimento di sangue mestruo, e di morici, e si multiplica loro le'nfermi-
4 tadi della epilessía. Ne' luoghi abitabili secchi si diseccano le complessioni degli abitanti, ed il lor buccio annerisce, e si secca, e a' loro cerebri tosto viene secchezza, e la loro state è molto calda, e'l verno molto freddo. E coloro, che dimorano ne' luoghi abitabili alti, son sani, e forti, e sostengon molta fatica, e sono di lunga vita. Coloro, che dimorano ne' profondi, e bassi luoghi hanno molta vaporositade, e debolezza di fegato, e abbondano d'acque, non mica fredde, e propriamente se sono acque, che non si muovano, e di laghi, o di stagni, e l'aere loro è reo. L'aere di coloro, che abitano ne' luoghi abitabili pietrosi, e discoperti, nella
5 state è molto caldo, e nel verno molto freddo: ed i loro corpi sono duri, sodi, e di molti capelli: forti, e di manifeste giunture: ed in loro vince la secchezza, e vegghiano molto, e sono male accostumati, e non ubbidienti, e son forti battaglieri, ed hanno sollicitudini nell'arti, e sottilità. Di quegli ancora, che dimorano in luoghi montuosi, e pieni di neve, simile giudicio è a quello di coloro, che abitano nell'altre fredde terre, e li loro terreni son ventosi, e quando la neve vi dimora si genera in lor buon venti: ma quando si risolve, e disfà, se hanno monti, che schifino i venti, diventano vaporosi. Ne' luoghi marini abitabili si
6 tempera la caldezza, e la freddura, per la inobbedienza della sua umidità a passione. Ancora di coloro, che abitano ne' luoghi settentrionali è cotal giudicio, quale è quello delle città, e de' tempi freddi, ne' quali si multiplicano di costrignere, e di mandar fuora le'nfermitadi: e multiplicansi in loro gli umori ragunati nel segreto del corpo: e soglion bene smaltíre, ed esser di lunga vita: e ne' lor corpi tosto sanano le piaghe, per la lor fortezza, e per la bontà del lor sangue: e ancora avviene, perciocchè di fuori non è cagione, la quale le allarghi, o vero le scuopra: ma, per la molta caldezza de' lor cuori, sono i lor costumi di lupo. Li giudíci di colo-
7 ro, che abitano in luoghi meridionali sono quelli medesimi giudíci, che sono delle terre, e de' tempi caldi: ma il più dell'acque, che ivi sono è salato, e sulfureo: e i capi di coloro, che vi dimorano son pieni di materia umida, perocchè la parte meridionale è di cotale operazione, e li loro ventri sono soluti, per quello, che

che discende da' loro capi allo stomaco: ed i membri loro son cascaticci, e deboli, ed i loro sentimenti gravi, ed hanno debile appetito di mangiare, e di bere. Ciascun vino gli grava, perciocchè i loro capi, e stomachi son deboli, e le loro piaghe faticosamente si sanano, e si mollificano: e alle femmine vien molto uscimento di sangue mestruo, e non si costrigne, se non con malagevolezza: e spessamente si scipano, o vero sconciano, per la moltitudine delle loro infermitadi: e agli huomini avviene uscimento di sangue dal ventre, e morici, o ottalmía umida, cioè rossor d'occhi, la quale tostamente si sana: e a' vecchi, nella prima vecchiezza, quando passano i cinquanta anni, avviene parlasia, per cagione de' lor catarri. E avviene a tutti loro asma, tensione, cioè distendimento di nervi, ed epilessía, imperciocchè i loro capi son pieni: e avvengono loro febbri, nelle quali è caldezza, e freddezza, e febbri verberecce, e notturne: ma le febbri acute poco vengono loro, perocchè i loro ventri molto si risolvono, e 'l sottile, ch'è ne' loro umori, si dissolve. La città de' luoghi abitabili, orientali, la quale è aperta dall'Oriente, e posta in opposito, è sana, e di buono aere, imperciocchè 'l Sole, al cominciamento del dì, si lieva sopra a lei, e chiarifica la sua aere, poi si parte da essa, e lascia l'aere schiarato: e ventano sopra quella venti sottili, i quali vi manda innanzi il Sole: e poi egli medesimo gli seguita, ed i loro movimenti si convengono insieme. Nella città, ch'è ne' luoghi abitabili occidentali, la quale dalla parte dell'Occidente è discoperta, e dalla parte dell'Oriente coperta, non viene il Sole, se non tardi, e incontanente, ch'è venuto ad essa, se ne comincia a dilungare, e però non s'approssima col suo processo: non sottiglia, nè disecca l'aere, ma lo lascia umido, e grosso: e, se le manda venti, mandagli dall'Occidente, e mandagli la notte. Adunque gli loro giudici son quelli, di cittadi d'umide complessioni, e che hanno caldezza temperata grossa: e se non fosse, per quello, che procede dalla spessezza dell'aere, la lor natura sarebbe simigliante alla natura della primavera. Ma meno sanità è in loro, che nelle terre Orientali, con molta diminuzione. Per la qual cosa colui, che elegge luoghi abitabili dee conoscer la terra della città, o vero d'altro luogo da abitare, ed in che modo giace la sua disposizione, secondo l'altezza, la bassezza, e scopertura: e dee conoscer la sua acqua, e la sustanzia

8

9

10

11

zia di tale acqua, e come sta, secondo il suo aprimento, e discoprimento, o vero secondo il suo occultamento, e secondo la sua profondità. E ancora s'ell'è a' venti disposta, o in profonda terra: e dee conoscere i venti, che quivi traggono, se son sani, freddi: perchè de' freddi sono de' sani, e degl'infermi: e ancora, che cosa le sia prossimana de' mari, e de' pelaghi, e de' monti, e delle miniere. E de' sapere la qualità della terra, secondo la sanità, e le 'nfermitadi: e quali infermità sogliono addivenire a coloro, che vi dimorano. E ancora dee conoscere le fortezze di coloro, che quivi abitano, e i loro desideri, e la loro digestiva, cioè virtù, e la bontà de' suoi nutrimenti: e come sia da parte degli edifici ordinato: e se sono spaziosi, e ampi, o le loro entrate sono strette. Dopo queste cose è bisogno, che le porti, e le finestre sieno orientali, e settentrionali, e per quello, onde più si dee aver sollecitudine, sia, che i venti orientali possano entrare per le magioni, e che il sole possa entrare in ogni parte, e luogo, che quivi è, imperocch'egli è quella cosa, che l'aere rettifica. E ancora la vicinità dell'acque dolci nobili, correnti, e copiose, e monde, le quali nel verno si scaldino, e nella state s'affreddino: che sieno diverse da quelle, che stanno nascoste, è cosa convenevole, e di grande aiuto. Del sito della villa, cioè della casa, così per via d'utilità degli abitatori, come per li frutti, nobilmente scrive Varrone, che la villa massimamente si dee edificare in tal maniera, che dentro al suo circuito, e chiusura, s'abbi l'acqua, e se no, almanco sia vicina: la quale acqua quivi nata d'ogni tempo sempre vi discorra. E se al tutto l'acqua non è viva, si facciano le cisterne sotto i tetti, e 'l guazzatoio si faccia all'aria dall'altra parte: acciocchè dall'una parte gli huomini la possano usare, e dagli altri luoghi, o vero dall'altra parte, s'abbeverino gli animali. Ed è da proccurare, che spezialmente il padre della famiglia ponga la villa sotto le radici del salvatico monte, ove le terre lavoratie sien dolci, e trattabili, e dove spirano salutiferi venti, la qual posta è acconcissima agli equinoziali levamenti del Sole, perocchè la state ha ombra, ed il verno ha Sole. Se fussi costretto d'edificare presso a fiume, prenditi guardia di non edificare incontro a quello, perocchè nel verno diventerà fortemente fredda cotale villa, e la state inferma. Ancora è da proccurare, se v'avessi alcuni luoghi paludosi, e per quelle medesi-

me

me cagioni, & sì ancora perchè quando si seccano, crescono certi animali minuti, che gli occhi non possono seguire, per la picciolezza loro: ed entrano in corpo per la bocca, e per le nari, e generan dure, e gravi malattie. Ancora dice Scrofa, ch'egli è da schifare, che villa sia volta a quella parte, dalla quale grave vento suol trarre, e che non edifichi in profonda valle, ma in luogo altissimo, perocchè quando venta forte, se avviene, che spiri vento, che adduca alcuno contrario, più agevolmente si caccia, perch'è alla scoperta. Ancora il luogo, ilquale tutto dì è illustrato dal Sole, è più sano: imperciocchè se alcune bestiuole vi nascono presso, e v'entrano, o elle n'escono fuori per li venti menate, o per aridità, e asciugamento periscon tosto. Sono ancora i luoghi alti più sicuri dalle piove, che discendono conventi, e da' pericolosi torrenti, o vero fossati, a coloro, che hanno ne' bassi, e cavi luoghi le lor magioni: e ancora sono più sicuri da' ladroni, per la difficultà del sito. Deonsi ancora far nella villa le stalle de' buoi in luogo, che nel tempo del verno possano esser più calde: e ancora si deono far le celle in luogo piano, dove i vasi del vino, e dell'olio possano dimorare. E ancora dove stieno i frutti secchi, sì come il grano, e la biada, ed il fieno ne' tavolati. Ancora è da provvedere del luogo, dove abiti la famiglia, acciocchè affannati per l'esercizio, o per freddo, o per caldo, agiatamente vi si possano riposare. Ancora è bisogno, che la casa del lavorator sia presso alla porta, e conviene, che sappia chi va, e chi vien di notte, e che cosa porti, e massimamente se null'altro portier fosse nella casa. Ancora scrive Cato: edificherai la villa presso alla Città, per via d'abbondanza: imperocchè, se in buon podere avrai fatto edificio, v'andrai più volentieri, e più spesso, e sarà migliore il podere, ed avrai più frutti. Se tu sarai prossimano al luogo, più tosto vedrai le tue cose, e più agevolmente allogherai l'opere del tuo luogo, e più agevolmente conducerai i lavoratori.

Delle

Delle corti, o vero tombe da fare in diversi luoghi, e in diversi modi. Cap. VI.

1 *IN molti modi si può considerare, in che maniera son da far le corti, o vero le tombe nella villa, per cagion dell'abitazion del Signore, e de' lavoratori, e de' frutti, che vi si deon portare, e degli animali da nutricare: perchè, il luogo dove tu ordini di far la corte è posto intra l'altre case della villa, o egli è da quelle lontano. Ancora: o il detto luogo è in piano, o egli è in monte. Ancora, o egli è in parte sicura, o in parte pericolosa. S'egli è posto intra l'altre case della villa, non ha bisogno la corte di tanta fortezza, e guernimento di chiusura, perciocchè cotal luogo è men disposto alle' usidie de' ladroni: e ancora perchè ha presso* 2 *l'aiuto degli huomini vicini, se bisogno gli facesse. Ma se dall'altre case fosse partito il luogo solingo, si dee cignere dintorno di convenevoli fosse, e di ripe, e di siepi, per le contrarie ragioni. Ma s'egli è in piano troppo basso sì si dee ragunar terra per tutta la corte, che vegna altronde, ed innalzarla, acciocchè iv'entro l'acque, che d'altronde vengono, non possano entrare, e che le piove, che vi caggiono, agevolmente se ne dirivino, e scolino fuori. E se fosse in monte, là dove con acqua di fosse non si puote afforzare, eleggasi un luogo, al quale, fuorchè per ordinato entramento, sia aspra, e greve salita: e se il luogo è dalla ma*3 *lignità de' nemici sicuro, basta solamente, che sia afforzato di tali guernimenti, e fossi, che da' ladroni sia sicuro, i quali spesse volte stanno intesi a far danno, eziandio nel pacifico tempo. E se il luogo fosse in parte pericolosa, disposto molto alle forze de' potenti nemici, più sicura cosa sarà abbandonare a tempo cotal luogo, che mattamente, e inconsideratamente disporersi a morire: se non fosse già, che moltitudine di ricchezze movesse il Signor del luogo a far castello, o rocca da battaglia sicuro. Ma se alcuna volta corrano quelle parti, berrovieri, malandrini, o vero deboli nemici, rubando, e spogliando, si dee circondar* 4 *la corte di muro, o vero di convenevole steccato. Alle quali cose fornire, se la facultà del Signore non bastasse, facciasi almanco, che, in uno de' cantoni della corte, di ripe, e di fossi forti, guernimento si faccia, e sopra ciò si faccia un battifredo, o vero tor*

re, nella quale il padre della famiglia, con suoi lavoratori, e con le sue cose, possa rifuggire, quando bisogno gli fosse. Premesse adunque le predette considerazioni, è da eleggere il luogo della corte nella più convenevole, e acconcia parte de' campi: la grandezza della quale dee esser tale, che proporzionalmente corrisponda alla misura delle terre, che si deono lavorare. E disegnata, e ordinata l'ampiezza delle fosse, in tutto 'l circuito si dee segnare, e ordinare intorno, tanto infra la tomba, quanto è larga la metà della fossa: e quivi attorno attorno, nel tempo, che si conviene, cioè d'Ottobre, o ver di Novembre, di Febbraio, o ver di Marzo, si pongano piante di salci, o vero di pioppi, o vero d'olmi, ugualmente lunghi, l'uno dall'altro intorno di cinque piedi, o alcuna cosa meno. Dopo questo deono seguire i cavatori il lavorio delle fosse, e porre tutta la terra dal lato d'entro della corte, e lasciar la terra soda, intorno d'un piè, discoperta, e vota, allato al fossato, ove poi pongano, in alcuni de' detti mesi, piante di pruni giacenti: e sopra posta ivi ancora la detta terra, con le vanghe, o ver con le pale, si disponga, e ordini, secondo la forma delle ripe, e con mazzi, o vero mazzeranghe, fatti a ciò, fortemente si calchi, e s'assodi. E quando sarà sì cresciuta, e alzata intorno d'un piede, e ancora più, piantatovi, e poste di nuovo altre piante di pruni, vi s'aggiugnie gitti, sopra esse, della terra: e così si faccia, infino che si pervenga alla sommità della ripa, secondo, che la vuole alta. E se altri ha paura del dirupamento delle ripe, in luogo delle spine, o vero tra esse, si pongano radici di gramigna verde, che fa più forti ripe. E deono esser le piante de' pruni tali, quali sono le piante de' pruni, o vero spine indache, se aver si possono: perciocchè mirabilmente pungono: o vero, che sieno pruni albi, o salvatiche prugne, o piante di rose salvatiche, o di domestiche bianche. Ma il rovo, avvegnachè faccia assai forte siepe, tuttavolta consuma, e affoga l'altre piante, quando non son grandi, ed imperciò non molto m'aggrada, se delle predette altre piante aver si possono. Ancora è molto da prender cura, che intra l'ordine de' predetti pruni non si pongano alcune piante fruttifere, perocchè, per l'appetito de' frutti, gli huomini guastano le siepi, e i fossati, in tal maniera, che la corte mai non si può tener chiusa. Ancora si dee proccurare, che le piante infruttuose, nate quivi, non vi crescano, perocchè, crescendovi

5 6 7 8

scendovi

sendovi, farebbono per l'uggia loro, o delle loro radici, al postutto le piante de' pruni consumare, e tornare a niente. Ancora nel primo, e nel secondo anno si deono le predette piante de' pruni, in ciascun mese della State mondificare dall'erbe, che tra esse nascono, acciocchè le predette piante non sien costrette di seccarsi, per difetto di nutrimento, ilquale le dette erbe a se trarrebbono. Ancora le piante de' salci, e de' pioppi, o vero d'olmi, le quali primieramente dicemmo, che si dovevan piantare, senza dubbio

9 cresceranno, insino alla sommità della ripa: le quali, conciossiecosachè intorno a se abbiano di molta terra posticcia, e per le loro radici le grasse acque della corte trapassino, che alle fosse discorrano, mirabilmente andranno innanzi: intra le quali si potrà fare una siepe secca, o far questo, che sarà migliore, cioè. Che incontanente fatta, e adunata la ripa, e cresciuta, folta moltitudine di piccole piante, de' detti arbori, si ponga, e massimamente dell'oppio: le quali, quando saranno cresciute, e per piegamento, e per tagliamento saranno fatte spesse, e folte, forte siepe faranno, o quasi un durabile palancato. Ma prendi guardia di

10 non lasciar crescere in alto i pedali de' detti arbori, prima piantati, oltre all'altezza di dieci piedi, perchè fuor di ragione impaccerebbon la corte: laquale, per salvamento degli abitanti, richiede sano aere, per la bontà del Sole, e de' venti; fuor che sopra ciascun canton della corte, si dee lasciar crescere un'arbore tanto, quanto si potrà in alto stendere, perciocchè molto adorneranno la corte, nè potranno, perchè son pochi, dannificarla. Ancora se ne lascino crescere similmente due sopra ciascuna porta, alle cui ombre si possano posar gli huomini, ne' tempi caldi. E queste cose, con diligenzia osservate, sanza grande spesa, sa-

11 rà la corte sicura, circondata di fossati, di siepi, di pruni, e d'arbori, con laudabile forma, e utilità degli abitanti. E nella sommità de' monti, d'intorno alle case, si facciano siepi delle piante di melagrani, le quali non temon l'asprezze de' luoghi, perchè questo arbucello di piccolo nutrimento si contenta, ed anche fa siepe spessa, e forte, per lo molto metter, che fanno le sue radici: e chi vuole entrar per la siepe, si dispone a ricever forte pugnimento di spine: e sopra questo produce ogni anno frutto di gran bellezza, e utilità. Ma gli grandi arbori non crescono in cotali luoghi, perocchè hanno bisogno di più nutrimento, il quale

quivi sufficientemente aver non si può, là dove la terra è troppo pietrosa. Ma ne' luoghi bassi de' monti, là dove è allegro, e grasso terreno, si potrebbono le predette piante, e massimamente di pruni, e d'olmi, assai acconciamente piantare. Ma il salcio, e'l pioppo, in cotali luoghi, se non sono allato a rivi, e a sabbione, o vero, che abbiano terreno molto soluto, non vanno innanzi, ne crescono largamente. E se il luogo è di tanta freddura, che'l melagrano non vi possa durare, ne allignare, sì si dee dattorno chiuder di quegli arbucelli, o vero pruni, i quali in quella regione, e simigliante luogo, per esperienza meglio si difendano. E questo basti aver detto, quanto alla chiusura, e guernimenti delle corti. Ma de' nobili guernimenti, e mirabili, e delle tombe, che si possono far degli arbori artificiosamente, intorno alle corti, si riserba al libro ottavo. 12 13

Della intrinseca disposizion della Corte. Cap. VII.

PRIMIERAMENTE dico, che la corte predetta si disponga dentro, e ordini in questo modo. Che nel mezzo della faccia dinanzi si faccia in essa l'entramento della via, di larghezza di dodici piedi il meno, e di quella medesima larghezza, nella contraria parte, si faccia l'uscita, per la quale si vada all'aia, alla vigna, o vero a' campi di dietro: imperciocchè la predetta ampiezza basta all'entrar del carro carico di fieno, o vero di biade. E si facciano ne' predetti luoghi porte nobili, o rustiche, secondo la volontà del Signore, purchè di notte si possano serrare con chiavistelli, o chiavi di ferro, sopra le quali sì si faccia un tetto, o vero casa, acciocchè l'entrata più netta, e asciutta si conservi, e acciocchè le porti non infracidino in picciol tempo, per rugiada, o per acqua piovana: Appresso ciò, la metà della corte, la quale è dall'una parte delle porti, si disponga, e ordini per lo Signore in questa maniera, cioè. Che allato alla via, che divide la corte, si faccia la casa del Signore, la quale abbia la faccia lunga allato alla via, e poco si distenda alla parte di dietro, e quello, che la casa non chiude, si ricompia la siepe alta di pruni, o vero muro: ma che la casa, o piccola, o grande che sia, o murata, o non murata, sia coperta di tegoli, o di cannucce, secondo la facultà, 1 2 3

cultà, o placimento del Signore. Ed in quella parte, allato alle ripe della corte, si piantino nobil generazioni di viti da pergole, le quali, poichè saranno levate, otto, o vero dieci piedi, dalla terra, potranno far bellissimo pergoleto, sopra le ripe, accostandosi a' predetti arbori. Poi appresso a questo si piantino piccole, e basse piante fruttifere, in fra la corte, cinque, o sei piedi, intorno intorno, sì come di fichi, e di melagrani, se la qualità di quell'aere le ritiene: e de' nocciuoli, e de' giuggioli, e de' meli. E per lo mezzo di questo luogo si piantino alcune piante di peri, 4 e meli, che sieno venti piedi almanco distanti: i quali in processo di tempo, con diligente industria, s'innestino di diverse generazioni di peri, e meli, che maturino di ciascun mese della State, e dell'Autunno i lor frutti. Conserverannosi adunque i frutti delle viti, e arbori predetti, sicuri a' Signori, per cagion delle forti chiusure, dal divoramento, & rapacità de' villani. E in quel medesimo luogo si formerà dilettevole giardino di sottili, e minute erbette, e vi si conserverà ancora l'orticello del Signore, e la moltitudine dell'api, sanza lesione, e le tortore: e spinosi, e lepratti, e simiglianti cose, secondo i modi, i quali in loro luogo 5 si diranno. Nell'altra mezza parte si facciano le case, e le capanne, allato alle ripe, intorno intorno, che occupino, o le due parti, o l'una d'essa, secondo il bisogno della famiglia de' lavoratori, e degli animali da nutricare, rimanendo sempre la corte nel mezzo spedita. E le migliori case in una parte sieno deputate all'abituro de' lavoratori, e l'altre sieno deputate a' predetti animali: e allato alla casa de' lavoratori si faccia il pozzo, e'l forno, se già non avesse fontana nella più convenevol parte, secondo i modi, e le forme, che s'usano, purchè'l pozzo s'allarghi dalle fosse della corte, e dalla fossa del letame, acciocchè'l putrido umor 6 delle fosse, o vero del letame non v'entri per l'occulte vie della terra. E nella parte della corte, allato alle capanne delle bestie, si faccia un palude, o vero fossa, per maturar lo letame, rimossa dalla casa del Signor quanto più si può. Ma se la nobiltà de' Signori, e la potenza è tanta, che schifino d'abitare co' suoi lavoratori in una medesima corte, potranno agiatamente nel predetto luogo, così disposto, far dimorare un guardiano, il quale si chiama Castaldo, e in altra parte fare il lor luogo ornato di palagi, e di torri, e di giardini, secondo che a loro nobiltà, e possanza si converrà

verrà. Ma la dottrina dell'aia, de' granai, e della cella del vino, della colombaia, del pollaio, delle stalle, e delle capanne da salvare il fieno, nel suo luogo si riserba a trattare.

De' pozzi, e fonti da fare, e come l'acqua si truovi, e pruovi. Cap. VIII.

AVVEGNACHE il pozzo nella corte ottimamente dimori, secondo che detto è, tuttavia alcuna volta, per comune utilità di molti, e tal volta per agiamento di lavoratori, e perchè più volte sono, che nō si truova acqua nella corte, o vero ne' luoghi prossimani, o, benchè vi si truovi, si corrompe, e guasta, per lo liquor del letame della corte, si disidera più di fare ne' campi fuori della corte: laqual cosa, quādo si vorrà fornire si provvegga in questo modo. In quel luogo, nel quale l'acqua si truovi nella sommità della terra, o almanco, non molto profonda, sì deesi cavare il pozzo del mese d'Agosto, di Settembre, o vero d'Ottobre, perchè là, dove l'acqua non mancherà in questi mesi, in nessuno altro tempo potrà mancare. Adunque secondochè dice Palladio, innanzi lo levar del Sole, in que' luoghi, dove l'acqua si vuol trovare, guarderai l'Oriente, ugualmente chinato col mento alla terra: ed in quel luogo, dove tu vedrai levare l'aer crespo, e fondo di sottil nebbia, e bagnare a modo di rugiada, sappi, che l'acqua sarà quivi ascosa dentro da' luoghi secchi. Ma acciocchè tu possi giudicare della piccola, o vero molta quantitade, considera la maniera, o vero generazion della terra, imperocchè la creta darà vene sottili, e di non molto buon sapore, ed il salato sabbione le darà sottili, e non soavi, e limacciose, e profonde: e la nera terra gemerà, e renderà cotali risudamenti, e non grandi gronde d'acqua, la qual sarà raccolta dalle piove, e liquor del Verno, ma avrà sapor nobilissimo. Le ghiaie daranno vene mezzane, e incerte, ma di grandissima soavità: e 'l maschio sabbione, e la rena, e 'l carbunculo darà certane acque, e di molta abbondanza: e quelle, che si trovano nel sasso rosso, son buone, e abbondanti: ma è da provvedere che poichè son trovate, non tornino addietro per le fessure. Ancor sotto le radici de' monti, e nelle dure selci si truovano l'acque abbondevoli fredde, e sane. Ne' luoghi campestri si truovan salate, o gravi, e tiepide, e non soavi

le più

4 *le più delle volte: il cui sapore, se sarà ottimo, sappi, che'l suo principio sarà da' monti, e sarà quivi, sotto la terra, venuta. Ma l'acqua delle fontane, che son nel mezzo de' campi delle montagne, sono soavi, se di sopra si cuoprano con arbucelli, che v'adducano, e facciano ombra. E ancora questi sono i segnali da trovar l'acque (a' quali allora diamo fede, quando in quel luogo non ha alcuna acqua stante, ne per consuetudine vi geme alcuno umore) cioè il giunco sottile, il saligastro, il pioppo, la canna, l'ellera, e molte altre cose, che di molto acquoso umore si generano: sì che ne' luoghi, ove troverrai i predetti segnali, si cavi tre pie-*
5 *di, per larghezza, e cinque, per altezza. E presso al tramontar del Sole si prenda un vasello puro di rame, o vero di piombo unto dentro, ed ivi si metta boccone nel fondo del detto cavato, e sopra la fossa si faccia un graticcio di verghe, e di fronde: sopra postavi la terra, si chiuda, e cuoprasi tutto lo spazio, e'l seguente giorno si scuopra il detto luogo, e se'l vasel si truova sudato, non dubitar, che acqua non v'abbia. E ancora se si porta un vasello di terra non cotto, secco, a quel medesimo modo, e che similmente si cuopra; l'altro dì, se la vena dell'acqua è prossimana a quel luogo, si troverrà disfatto l'orciuolo per l'umor, che*
6 *avrà ricevuto. Ancora se si porrà un vello di lana, coperto a quel modo, che detto è, se suderà tanto d'umore, che l'altro dì versi fuori acqua, quando si premerrà, darà testimonio, che quel luogo sia d'acqua copioso, e pregno. Ancora se si prende una lucerna piena d'olio, e accesa, e pongasi in quel luogo, e'l seguente dì si truovi spenta, rimanendovi l'olio, e'l lucignolo, sarà segnale, che quel luogo avrà copia d'acque. Ancora se in quel luogo farai fuoco, e la terra vaporata manderà fuori umido fummo, e nebbioso, sappi, che quivi, per certo, avrà acqua. Trouate adunque queste cose, per certano conoscimento di se-*
7 *gnali, caverai il pozzo, e cercherai il capo dell'acqua, e se sono più capi raccoglieragli in uno: tuttavolta l'acque si deono cercare sotto le radici de' monti nella settentrional parte: perocchè in cotali luoghi son migliori, e di maggiore abbondanza. Ma, quando si cavano i pozzi, si dee schifare il pericol de' cavatori, imperocchè molte volte la terra cava fuori allume, zolfo, e bitume, le quali cose spirano, e mandan fuori vapore pestilenziale, il quale quegli, che lo riceve ne può perire, se non fugge tosto.*

E però,

E però, prima, che si stenda giuso, si dee in que' cotali luoghi met- 8
tere la lucerna accesa, la quale, se non s'ammorterà, non bi-
sognerà di temere, ma, se si spegnesse, è da schifare tal luogo,
sì come cosa mortale. Deesi ancora cavare il pozzo di larghez-
za di piedi otto, o sette, acciocchè, per ogni quadro, comprenda
quattro piedi. E ancora si può fare più largo, o meno, secon-
condo che molti, o pochi ne'ntendono d'attignere, e secondo la mol
titudine, e povertà delle vene. E se l'acqua è limacciosa si può
correggere per mischiamento di sale: ma se la terra casca, quan-
do il pozzo si cava, per vizio di terra, che si gravi, o vero per
umor, che scorra, e si dissolva, metteravi dattorno tavole per 9
lo lungo, e attraverseravi puntelli, sì che le sostengano, accioc-
chè la rovina non cuopra i cavatori. Puossi ancora in cotali luo-
ghi far meglio il pozzo, sanza pericol de' cavatori, se si fa una
ruota d'asse duplicata, e forte, secondo l'ampiezza del pozzo,
sopra la quale sia fatto muro d'altezza d'una puntata, anzi che'l
pozzo si cavi, ch'è circa di tre braccia, poscia il cavatore, stando
in mezzo, cavi sotto'l muro con istrumenti di ferro, e faccia il
muro venire infino all'agguaglianza della terra, e poscia muri
altrettanto, e cavi in simigliante modo, e così faccia infino al fi-
ne, e tragga l'acqua infinche'l pozzo sarà compiuto. Ma i poz- 10
zi, che sono ad alto, perforata la terra, infino al basso, cioè al-
l'acqua, a similitudine di fontana, possono riuscir da basso, se la
natura della valle dappiè vi consente. E, poichè avrai fatto il
pozzo, proverrai l'acqua novella, in cotal maniera, cioè. Che se
mettendola in vaso di rame chiaro, e splendido, non farà mac-
chia, giudicala per provata, e buona. Ancora se bollita in va-
sel di rame non lascia nel fondo rena, o belletta, sarà buona. E an-
cora, se in essa tosto si coceranno li legumi, o vero se sarà di chia
rissimo colore, e sanza muschio, o altra bruttura.

De' canali a conducer l'acque alle citerne, e delle fonti. Cap. IX.

SECONDO che narra Palladio, quando l'acqua si vuole, 10
per alcun condotto, menare, bisogno è, che si meni per con-
dotto murato, o per cannoncelli di piombo, o per canali di legno,
o per doccioni di terra cotta. Se si menerà per condotto mura-

to sì

to sì si dee saldare il canale, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure: la cui grandezza si dee fare a proporzion dell'acqua: e se l'acqua si menerà per piano, si vuol dar di pendío a cento, o vero a sessanta piedi, un piede, acciocchè l'acqua possa aver forza di correre. E se avvenisse, che alcun monte vi s'interponesse, o l'acqua si meni intorno alle sue costiere, o vero lati, o si pareggino caverne al capo dell'acqua, per le quali caverne poi il condotto proceda. Ma se incontrasse, che alcuna valle vi corresse, o interponesse, sì si rizzino pile, o vero archi, alti alla proporzion dell'acqua, con che si deono agguagliare: o vero, che si metta per cannoncelli di piombo, e corra sotto, e, passata la valle, si lievi su l'acqua, là dove piacerà di farla salire. Ma più salutevole, e utilmente si mena per doccioni di terra cotta, li quali due dita sieno grossi, e dall'un lato sieno appuntati, in tal maniera, che l'uno possa entrar nell'altro un palmo almanco: le quali giunture si deono poi dentro stuccare con calcina viva, intrisa con olio: ma innanzi, che vi si volga il corso dell'acqua, vi si dee metter favilla mista, che con alcun liquor vi discorra, acciocchè saldi, e incolli i doccioni, se avessero alcun vizio. L'ultimo modo è di menarla con cannoni di piombo, i quali rendon l'acque nocive: perciocchè del piombo sì si fa la biacca, laquale non è poco nociva a' corpi degli huomini. Ancora sarà uficio d'huomo diligente, e discreto di far fare i ricetti dell'acque, cioè luoghi, ove si ricevano, acciocchè la povera vena abbondevolmente risponda.

2

3

Delle citerne, come si deono fare.
Cap. X.

1 S*I come scrive Palladio, colui, che non avrà acqua, sì dee far fare la citerna di quella grandezza, ch'a lui diletta, e che gli basti, alla quale si possa conducer tutta l'acqua de' tetti: e deesi scialbare di smalto, il quale, con gran sollecitudine si convien pestare, perchè più bello, e lucente divenga, e si dee sovente di lardo strutto fregare, acciocchè l'acqua non possa scorrer per le fessure, ne uscire da parte alcuna. E così dopo lunga, e ferma secchezza, vi si metta l'acqua, e nel mezzo della detta citerna si formi il pozzo, e poi d'intorno ad esso si riempia nel fondo di grosse pietre de' fiumi, e poi nel mezzo di pietre minute, e*

di sopra di sal bione. Ma dove non avesse pietre di fiumi, in luogo di quelle, si deono por pietre di fornaci. Ma in certi luoghi si fa lo smalto d'una creta, la quale, quando mezzanamẽte è intrisa, in tal maniera serra, e ferma in ogni parte, che l'acqua, che vi si mette, o che vi piove, ottimamente riceve, e conserva. Nella quale certamente è convenevol cosa, che l'anguille, e certi altri pesci de' fiumi si mettano, e nutriscano, acciocchè, per lo loro notare, l'acqua, che non si muove, sì si batta, e dirompa, e muovasi al loro movimento: e le fessure, e le buche, ovvero fosse delle citerne, pescine, e pozzi, si stucchino, e risaldino in questo modo. Prendasi di pece liquida quella quantità, che piacerà di torre, e altrettanto di sugna, o di sevo, e si metta a cuocere in una pentola, infinattanto, che lievino la schiuma, e poi le rimoverai dal fuoco: e, quando sarà fredda questa mistura, si spanda sopra essa calcina, a poco a poco: e, mischiate le dette cose, si riducano a un corpo, cioè s'incorporino insieme. E quando avranno preso similitudine, quasi, come di confezione d'unguento, si metta ne' crepacci, e fessure, che gemono, e strettamente vi si calchi. Ancora ne' luoghi, ne' quali vi s'usano l'acque de' fiumi, si facciano cisterne piccole, nelle quali le dette acque si rischiarino, in questo modo. Prendasi un vasello grande di terra, e pongasi in luogo freddo, sotto sabbione, sopra'l quale sia un'altro vasello di legno, o vero di terra cotta, che abbia alcuna ampiezza, e'l quale abbia nel mezzo del fondo un piccol pertugio, e con una cannella dal fondo, per ispazio d'un dito, alzata, sopra la quale si ponga un bicchier rimboccato, e ciò fatto, s'empia di sabbione, infino al mezzo: nel quale poi, tutte le volte, che vorrai, potrai metter l'acqua del fiume, la quale, distillata, per lo sabbione, a poco a poco discenderà nel vaso di sotto, nel qual si conserva per usare. Ma se volessi maggior citerna, potrai in tal maniera l'uno, e l'altro ricetto dell'acqua, o di marmo, o di pietra, o di calcina, o di smalto edificare, secondo la forma, e grandezza, che a grado ti sia.

2 3 4

Delle materie delle case. Cap. XI.

CONCIOSSIECOSA, *che di sopra sia fatta menzione, e degli edifici, che si deono fare, e fanno di mura, e di legname; è da dire al presente, che considerazione si dee avere ne' fonda-*

1

fondamenti, e quale calcina è buona, e qual legname si confà agli edifici. I fondamenti adunque stabili, e che lungamente durano, secondo che scrive Palladio, deono essere da ciascuna parte più ampi, che'l corpo della parete, che andrà suso presso, per ispazio d'un mezzo piede. E se si troverrà soda, e tenace argilla, basterà, che si deputi a' fondamenti la quinta, o la sesta parte
2 *dell'altezza di quello, che sopra terra si dee murare. Ma se la terra si truova più soluta, cioè meno tegnente, si deono i fondamenti più adentro cavare, infinattanto, che, sanza suspizion di rovina, si truovi l'argilla netta: la quale se al tutto non vi si truova, basterà di cavare adentro la quarta parte di quello, che sopra terra si dee murare. Quanto alla bontà della rena è da sapere, che quella, la quale, presa con mano, stridisce, è utile a colui, che vuole edificare. Ancora quella, che, versata in candido panno, e scossane poi, niente lascia di macchia, e di lordura, è finissima. Ma se non s'avesse rena di cava sì si raccolga, e tragga de' fiumi, o di ghiaia, o di lito. Ancora è da sapere, che la rena*
3 *del mare sì pena, più che l'altra a seccare, e però non si dee continuamente lavorare, ma con interposizion di tempi, acciocchè non faccia rovinare il lavorio. E anche è da sapere, che la predetta rena fa dissolvere le coverture delle camere, per lo salso umore, ch'è in essa. E però la rena, che si cava è migliore per le coverture delle camere, e ancora, perchè prestamente si rasciuga: e ancora è migliore, se incontanente, ch'ell'è cavata, si mescola. Ma se è pur di necessità, che s'usi la rena del mare, sarà di grande utilità, che prima si tuffi in acqua dolce, acciocchè si*
4 *purghi, lasciando la sua salsuggine. Quanto alla calcina, dico, che si debbe fare di duro sasso, e bianco tiburtino, o colombino di fiume, e quando s'intride si mescoli con essa delle tre parti le due di rena, sì che la terza parte sia calcina, e le due rena. E se nel-*
5 *la rena del fiume si giugnerà la terza parte di terra cotta, mirabile fermezza darà al tuo lavorio. Ancora se la calcina, e la rena, per ugual parte si mescolino, fanno forte muro. E anche non si dee in tempo di gran freddura, murare, imperocchè, se ghiacciasse, si dissolverebbe poi nel tempo del caldo. Quanto al legname delle case, dico, che si dee tagliare del mese di Novembre, o di Di-*
5 *cembre, a Luna scema, perocchè allora l'umor corruttibile, il quale infracida, e corrompe il legno, è consumato, per l'Autunno di-*

nanzi passato: e per l'età della Luna, e per lo presente freddo dell'aere, fugge col natural calore alle radici dell'arbore, e al caldo ventre della terra. Ma gli arbori, i quali si taglierãno, si lascino stare ricisi, infino alla midolla, alquanto tempo, acciocchè quindi, se alcuno umore è nelle vene, n'esca, e vada fuori. E infra quegli, che sono massimamente utili agli edifici, sono gli abeti, perocchè essi son leggieri, e durano ne' lavorij coperti, e fuori d'umidità, cioè, che sono, sotto coperto, perfettamente durabili. Il salcio, o vero il larice segaticcio, secondo che scrive Palladio, è utilissimo: le cui tavole se metterai nella fronte, o vero estremità de tetti, si difenderanno dal fuoco, perocchè non ricevon la fiamma, ne generano carboni, sì come egli medesimo dice. La quercia è durabile, mettendola nell'opere, che sotto terra si fanno. Il rovero è ottimo cosi sotto terra, come sopra terra. Il castagno, con maravigliosa saldezza, dura ne' campi, e ne' tetti, e ne' lavorij, che si fanno dentro. Il faggio è utile in luogo asciutto, ma per umidor si corrompe, e'nfracida. Il pioppo, l'albero salvatico, e dimestico, e l'uno, e l'altro salcio, e'l tiglio sono necessari alle sculture, ed intagli: e l'ontano è inutile alle magioni: ma è necessario, se alcun luogo umido si dee ne' fondamenti palare. L'olmo, e'l frassino, se si seccano diventan rigidi, altrimenti si piegano, e torcono. L'arcipresso è arbore nobile. Il pino, e'l pero non durano, fuori, che in luogo asciutto. Il cedro è durabile se non è tocco dall'umidore. Ed è da sapere, che tutti gli arbori, che si taglian dalla parte di verso il Merigge, sono più utili, e quegli che si tagliano verso il Settentrione son maggiori, e più belli, ma si viziano di leggieri.

6 7

Dell'uficio del villano. Cap. XII.

IL *villano, o vero castaldo del luogo, o vero il lavorator del podere, dee esser bene ammaestrato, e bene disciplinato, e osservatore de' buon costumi: imperciocchè egli primieramente dee osservare le ferie, cioè guardar le feste. Appresso si dee guardare di tor l'altrui, e le sue cose salvar diligentemente. Appresso dee proccurare, che la sua famiglia non sia litigante. Appresso dee proccurare, che la detta famiglia non istia male, e che non sostenga ne freddo ne fame, perchè, se ciò farà, la guarderà*

1

derà più salvamente di malattia, e di male oprare. Non sia in-
2 grato, acciocchè dia esemplo agli altri. Appresso non dee es-
sere vagabondo: appresso dee esser sempre sobrio. Appresso
si dee guardare di non andar quà, e là mangiando. Appresso
dee studiare, ed esercitar la famiglia. Appresso dee proccurare
che quel, che'l suo signore avrà comandato, si fornisca, accioc-
chè non mostri, che più di lui gli paia sapere. Appresso, ch'e-
gli abbia ad amici quegli, che sono amici del suo signore. Ap-
presso, che in quello, che avrà comandato il suo signore, non cre
da ad alcuno. Appresso, ch'egli raddomandi, e racquisti quello,
che'l suo signore avrà prestato. Appresso, che non presti al-
3 cuna cosa. Appresso, ch'egli non comperi niente, senza saputa
del suo signore, acciocchè non gli voglia avere alcuna cosa cela-
ta. Appresso che procacci di saper fare ogni lavorío, che s'ap-
partiene di saper nella villa, e quello faccia soventemente, pur-
chè non si stanchi. E, se ciò farà, scriverrà nella mente della sua
famiglia quello, che avrà fatto, e farannolo con animo più u-
guale, cioè più volentieri, e con men fatica: e ciò faccendo non
gli aggraderrà tanto l'andare attorno, e diventerà più poderoso,
e sano, e dormirà più volentieri, e meglio. Appresso procacci,
ch'egli sia il primo, che si lievi da dormire, e che dassezzo vi
4 vada. E prima proccuri, come la magione è chiusa, e come cia-
scuno della famiglia giaccia nel suo luogo, e come le bestie abbia-
no da mangiare. Appresso procacci, come curi i buoi, con gran-
dissima diligenza. Appresso procacci, che sia a' bifolchi in al-
cuna cosa servente, acciocchè più volentieri abbiano cura de'
buoi. Appresso ciò proccuri aver buoni aratoli, e buoni vomeri.
Appresso, che egli si sottometta al servigio de' buoi, e delle pe-
core, e degli altri animali, diligentemente, e proccuri, come le lo-
ro unghie si curino, e guardi, che le pecore, e gli altri animali non
diventino rognosi: la qual cosa suole addivenire per fame, e per
5 piova, che cade sopra essi. Appresso proccuri di far sollecitamen
te, e a tempo tutti li suoi lavorij, imperocchè l'operazion della
villa è di tal condizione, che s'el farà tardi una cosa, tutte l'al-
tre opere poi si faranno fuor di tempo. Appresso proccuri, se lo
strame da metter sotto le bestie vi manca, e se truova, che vi man
chi, sì ricolga le foglie degli arbori, e le metta sotto le pecore, e
sotto i buoi. Appresso proccuri d'aver gran fossa di letame, e

che

che nel tempo dell'Autunno lo tragga fuori, e proccuri d'aprir la terra, intorno agli ulivi, e di letamargli, come si conviene. Appresso nella stagione, che si conviene, proccuri di tagliar la foglia del pioppo, dell'olmo, e della quercia, e di riporla per pasto de' buoi, non mica, che sia troppo secca, e asciutta, ma vincida. Appresso proccuri di riporre il fieno del prato, allora, che sarà secco, e che dopo la piova dell'Autunno semini la rapa, e'l lupino. 6

Dell'uficio del padre della famiglia, e in che modo dee il campo comperare, e dell'opera della villa, e ragione addomandare.

Cap. XIII.

QVANDO il padre della famiglia, avrà in pensiero di comperar podere, dee, secondo che scrive Catone, aver nell'animo suo di nõ cõperare per cupidigia, e di non rispiarmar se medesimo: ma vi si dee affaticar volentieri, e non gli dee bastare andarvi solamente una fiata dattorno, perocchè quanto più v'andrà dattorno, tanto più quello, che fia buono, gli dee essere a piacimento. Ancora dee vedere in che modo gli vicini dattorno stieno adagio, e a che modo vi possa entrare, e andargli dintorno, ed in che modo ne possa uscire: e dee prevedere la qualità dell'aere, s'egli è buono, o pestilente, e misero: e ancora se'l terreno, è di sua natura poderoso a germinare: e, che, s'egli è possibile, sia sotto radici di monte: e consideri, se, essendo in luogo freddo, è volto al Meriggio: e guardi, che sia in luogo sano, e se vi ha copia di lavoratori, e se è bene adacquato, e se ivi appresso ha forte castello: e s'egli è del numero, o infra que' campi, che non mutano spesso signoria: e ch'egli sia di quei campi, i quali i loro signori si pentono, o hanno cordoglio d'aver venduti. Appresso proccuri, come egli è bene accasato. Anche si prenda guardia di non avere a vile l'altrui dottrina. Anche è da sapere, che da' signori, o vero lavoratori, che sien buoni edificatori, si compera meglio. E, quando andrà alla villa, proccuri i vaselli del vino, e le tina, e gli altri vaselli, se sono assai, o pochi, imperocchè dov'elli saranno dee essere il frutto ragionevolmente. Appresso guardi se v'ha molti, o pochi ferramenti, e masserizie da lavorare: poi proccuri, che sia tal terreno, che non chiegga spesa. Appresso poi- 1 2 3

ch'a-

ch'avrà il dominio del podere, e andrallo a proccurare, quel medesimo dì, che giugne, per tutte le volte, che vi va, se può, circuisca il podere, e se nò, almanco il seguente giorno: acciochè conosca, e vegga, com'egli è lavorato, e l'opere, che son fatte, e che son da fare. Appresso chiami a se il villano, o vero castaldo, e dimandilo qual'opere, e lavorij abbia fatte, e quali gli restino a fare: e proccuri, se in quel tempo è fatto assai lavorio, o vero s'egli è fatto a tempo buono: e se quello, che resta a fare si potrà far, per innanzi, a tempo. Appresso il dimandi quello avrà fatto del grano, e del lino, e di tutte l'altre cose, per singulo. E poichè avrà ciò inteso, e conosciuto, cominci a far ragione con lui dell'opere, e de' dì. E se il lavorío non appare, e non si concorda col tempo, cioè, che à molto tempo non seguiti il lavorío, dirà il villano, o vero castaldo, che non v'abbia usato malizia, o vero inganno, e ch'egli non abbia potuto, e che sieno occorsi pessimi tempi, e che i servi si sien fuggiti. Quando il villano avrà dette le sue ragioni, allora il signore gli ricominci il giuoco da capo, e metta con lui ragione de' lavorii, e dell'opere, dicendogli così. Dimmi: tu dì, ch'e' furon tempeste, e piove: tutto può essere, che dici: ma che potevi tu in quel tempo oprare? Certo, amico mio, tu potevi lavare i vaselli del vino, stuccargli, e governargli, e sì potevi purgar la casa, e tramutare il grano: portar fuora il letame, e far la fossa dov'egli si ricogliesse. Simigliantemente potevi nettare il seme, racconciar le funi vecchie, e far delle nuove: potevi far ripezzare, e ricucíre alla famiglia i lor camiciotti, e capperoni. E se tu dì, che sieno state molte feste, rispondoti, che in cotali giorni potevi rader le vecchie fosse: conciar la strada: tagliare i pruni: cavar l'orto. Ancora potevi purgar lo prato, legare i vinchi, e roncar le spine. E se mi dì, che i servi sieno stati malati, dico, che'l difetto è stato tuo, che non dovevi dar lor tanto da mangiare. Poichè'l signore l'avrà della sua negligēza ripreso, proccuri, come i lavorij, non compiuti, si traggano a fine, e se cosa veruna vi mancasse per l'anno, s'apparecchi, e si proccuri d'avere: e che le cose che v'avanzano si vendano: e che i lavorij, che bisognano allogarsi, s'alluoghino. Appresso comandi, che forniscano l'opere, che bisognano, che si facciano, e quelle, che bisognano, che s'alluoghino, e le lasci scritte al castaldo predetto: appresso ciò rivegga

tutti

tutti gli animali, e venda l'olio, e'l vino, e'l grano, e tutto ciò, che avanza. Appresso venda i buoi vecchi, gli armenti, le pecore, la lana, le pelli, il carro vecchio, e'l servo antico: imperocchè il padre della famiglia conviene, che sia venditore, non mica comperatore. Ancora le cose, che s'appartengono alla sementa si deono a loro luogo, e tempo apparecchiare: e quelle, che sono da vendere si vendano, e massimamente le cose, che non si posson serbare, si vendano prestamente, innanzi si corrompano, e guastino: ma quelle, che serbar si possono, venda nel caro tempo: imperciocchè cotali cose lungamente serbate, molte volte multiplicano, non solamente usura, ma eziandio raddoppiano il frutto, se s'indugiano a trar fuori in convenevole temporale.

INCOMINCIA IL LIBRO SECONDO.

Della natura delle piante, e delle cose comuni alle culture di cadauna generazion di campi.

1

ONCIOSSIECOSACHE nel precedente libro sieno scritte certe utili cose, di quelle, che alla salute degli abitãti son necessarie, conseguentemente resta a scrivere al presente delle loro operazioni, che nelle ville si deon fare. Ma perchè gli esercizij della villa si variano, secondo le varietà delle piante, de' luoghi, e de' tempi, la diversità de' quali non si può conoscer perfettamente, senza notizia della natura delle piante, delle lor parti, e ancora di quelle cose, le quali a esse piante son necessarie, imperciò è da 2 *trattarne in questo secondo libro. E perchè alcune cose son comuni al cultivamento di ciascuna maniera di campi, di queste ancora nel detto libro si tratterà: e primieramente dirò di quelle cose, che a ogni pianta si convengono, secondo i princípi della loro generazione.*

Delle cose, che a ogni pianta si convengon, secondo i principi della generazione. Cap. I.

NELLE generazion delle piante, concorrono sette cose, senza le quali al postutto non ne nasce alcuna: delle quali le tre son quasi efficienti, cioè: il calor del cerchio del Cielo, ilquale è primo, e vivifico principio delle piante: e il secondo è il convenevole caldo del luogo: imperocchè se nel luogo sarà virtù mortificativa di freddo, non riceverà la virtù del caldo del cerchio del Cielo. Simigliantemente se il luogo fortemente fia adusto, sarà diserto d'arene, e di morto sabbione, imperciocchè tal luogo non è disposto a ricevere la virtù del Cielo, che le piante vivifica. Il terzo è'l calore, ch'è nel seme, imperocchè, sanza quello, o non riceverebbe il calor vivifico, o il ricevuto non riterrebbe in se, ne mai di quella si formerebbe alcuna pianta, ma diverrebbe vana, per vaporazione. E l'opere della villa fanno esperienza di queste cose: impercioccbè in alcune piante, quando primieramente si formano, e son tenere molto, conviene, che si faccia lor coperture, e ombre, acciocchè, per lo caldo del sole, non si secchino. E questo è, sì come quando i cipressi, o vero, fichi, pullolano, fuor de' lor semi. Ma le cose, che ministrano la sustanzial materia son tre. La prima delle quali è il naturale umore, che s'accosta a quella cosa, che si forma in ispezie, o vero figura di pianta. Il quale umore primieramente, spirando, pullula suso, ed esce fuori alla corteccia della terra: e, quando germina e pullula, trae dalla parte di sotto la materia dell'umore, formando la sustanzia dell'umore negli strumenti della pianta giovane, e giù basso nella radice. Ma poichè la virtù del caldo è rimasa al suggetto, succia, e tira a se l'umor del luogo: e questo è il secondo umore, che amministra, e porge il nutrimento alla conceputa pianta, tutto a simile, come amministra la matrice il sangue mestruo nella concezione, e formazione degli animali. La terza cosa è l'umor della piova, e della rugiada, e delle nevi, che di sopra vengono: ilquale è alle piante, nel modo che negli animali, l'umido nutrimentale de' cibi preso. Ed impercìò questo umido desiderano le piante, che sono già formate a spezie, sì come il cibo si disi-

disidera dall'anima, poichè gli animali son nati. La settima cosa, che si richiede, è l'aere conveniente di fuori, che contiene, e circonda le piante: imperciocchè s'egli è buono sì le conserva, e, s'egli è maluagio, le corrompe. E però i venti, che arrostiscono, e riardono, e ancora le mortificanti rugiade, dannificano le piante, e le menano a niente. Ma l'aere proporzionalmente temperato, le fa crescere, e fruttificare. Ancora l'arbore universalmente è cal-
5 do, e umido: il caldo apre la via, e tira l'umido dentro, e l'umido che sufficientemente abbonda, ministra, e da la materia: ed imperciò incontanente si lieva sù in pedale, e accrescelo, e fortificalo, e mandane fuori molti rami, e simigliantemente ne' rami molte verghe produce.

Delle diversità della generazion delle piante. Cap. II.

1 PRINCIPALMENTE è da considerare della diversità della generazion delle piante: imperciocchè conosciuta la diversità delle generazion delle piante, sarà conosciuta quasi tutta la lor natura, e di queste diversitadi non si truova altro, che quello, che ne disse Aristotile, cioè. Che degli arbori, e delle piante, alcune si generano piantate: alcuni di seme; e alcuni si generano, per se medesimi, di mischiamento degli elementi, e per la virtù del Cielo, la quale infonde vita vegetabile a tal mistura. E disse ancora Aristotile, che quell'arbore, che si pianta, o si svelle dalla nata radice, o che vi pullula, o che si lieva dal pedale, o da' rami, o nato dal seme, tutti da un luogo ad altro si trasportano, o
2 vero traspongono: e questo propriamente non piantare, ma traspiantare s'appella. E di queste cotali piante, che in tal maniera si trapiantano, alcune, per la durezza della loro sustanzia, e corteccia, un pochetto si percuotono, e si schiacciano, e fendono dappiede, dove si ficcano nella terra, acciocchè più agevolmente ricevano nutrimento. Ancora delle piante, le quali, secondo alcuna parte, si piantano. Alcune si piantano in terra, sì come sovente si fa delle viti, del salcio, e del bosso, e alcune si piantano in altro arbore, e cotal piantar si dice innestare. Ancora, nella generazion delle piante, più volte questo ci addiviene, cioè. Che
3 vedremo alcune piante, che hanno generazion dal seme, le quali non producono il seme simigliante a quello, donde si generano.

E alcune, che fanno seme migliore, e alcune piggiore. Imperocchè alcuna fiata d'alcuni semi malvagi nascono buoni arbori, sì come dalle mandorle amare, e acetose alcuna volta nascono le dolci, e alcuna volta delle dolci l'amare: e simigliantemente dalle melagrane amare, e aspre ne nascono alcuna fiata le dolci, e alcuna fiata allo'ncontro. Ma quando il seme d'alcune piante è debile, o per difetto del luogo, o per aere disconcio, a tempo manca, e vien meno: allora la generazion di quelle piante non avviene in cotal luogo, per seme, ma per alcuno altro modo di piantare, sì come, o di radici, o di rami: e questo massimamente avviene ne' palmizij, ne' fichi, e ne' melagrani: e similmente in ogni cosa, che gitta fuor la natura: imperciocchè neuna di quelle piante fa seme di tanta efficacia, che faccia pullulare, e nascere, se non di rado. Imperocchè alcuna fiata, per seme, nasce, e pullula la palma, o vero il palmizio, e ancora il cipresso, e massimamente nasce la palma, quando più semi si giugne insieme: onde per un solo seme rade volte s'appiglia. Ma il cipresso, e'l fico, per un sol granello seminato pullulano, primieramente a modo d'erba, e crescono a poco a poco. Ma di rado incontra, che di malvagio seme buona pianta si generi, nè ancora, di buona, malvagio, avvegnachè alcuna fiata intervenga. Ma nell'animale questo più volte incontra, imperocchè, per la diversità delle abitazioni, e dell'aere, e de' venti, e del nutrimento, è agevole alterazion dell'animale, e spesso interviene, che'l seme del mal complessionato animale si muta, e diventa migliore: e di colui, il quale è bene complessionato, è alterato, e fatto piggiore: e'l segnale ed esemplo è questo, cioè. Che noi veggiamo, che tutti i domestichi animali sono molto differenti, e diversi in quantitade, ed in colore, la qual cosa non avvien loro, se non per molta diversità del lor nutrimento, e per gli diversi nutrimenti delle stalle, e d'altri luoghi, ne' quali conversano: per la qual cosa eziandio le lor carni diversificano in sapore della carne de' salvatichi animali: ma cotale diversità non è nelle piante, ò non è così grande: imperocch'elle sono serrate, e strette alle radici della terra, e non mutano nutrimenti, nè luoghi.

Della

Della sustanzia, del nascimento, e dell'operazion delle piante. Cap. III.

1 IL luogo, nel qual nasce la pianta, è, sì come negli animali, la matrice: e'l sugo, o vero umore apparecchiato, e attratto in cotale luogo, è, sì come il sangue mestruo nelle matrici degli animali. Ma la forza, o vero virtù del Cielo è in loro, sì come virtude indistinta, e non determinata a spezie: laquale, quanto alla natura della pianta, sufficientemente si determina, e distingue, per la qualità degli elementi, e per lo modo della lor mistura, insieme nella materia del seme della pianta. Gli operamenti, o vero operazion della pianta, secondo che pianta è, son tre, cioè, Usare il nudrimento, crescere, e generare. Usano le piante il nudri-
2 mento, o vero il sugano a se, spezialmente, puro, e convenevole, e simigliãte a loro, ilquale è tutto cõvertibile in sustanzia de' membri, e però non hanno ventri ne veni, ma solamente pori: e la terra è a loro in luogo di ventre, nella quale lasciano l'una, e l'altra impurità, cioè l'umida, e la secca: e questa è la ragione, perchè ficcano le lor radici nella terra, come in una lor bocca, dalla quale, sì come da stomaco, sugano, e tirano il nudrimento. E tutte le maggiori piante dirizzano le radici di sotto al luogo caldo della terra, ove il calore mescola meglio, e ricuoce il nutrimento: e se spargono alcune piante grandi le lor radici alla corteccia
3 della terra, e non le dirizzano nel profondo, tostamente si seccano, imperciocchè 'l nutrimento, ch'è nella detta corteccia, si parte da esse, e si risolve in fumo, per la virtù, e caldo del Sole, e non è costretto di spirare, o vero entrare nelle radici loro, per la continenza del luogo. Ma il crescere delle piante dicono alcuni essere infinito, pigliando, che la pianta cresca, infino che dimora, ed ha le sue radici nella terra: a' quali non è da consentire: imperocch'egli è cosa certana di tutte le cose, che per natura sono, e stanno, essere determinata quantità intra due termini, l'uno de' quali è grandissimo, e l'altro è minimo, in suo genere. Per-
4 chè, sì come dice Aristotile, tutte le predette cose hanno ragion di grandezza, e di crescimento. E avvegnachè le piante si formino, e crescano del nutrimentale umido, impertanto la parte, alla quale si dee aggiugnere, in processo di tempo, indura tanto,

che

che non si può stendere, e allora sta fermo il crescere in alto, e non sale più innanzi. E alla fine, per quella medesima cagione, dello'ndurare, starà ferma il crescere, inverso gli altri due diametri, i quali sono in profonditade, ed in altitudine, cioè, che non ingrosserà poi più, ne barberà. Ma dell'operazion della generazion delle piante assai è detto in altri luoghi: onde qui solamente si dice, che, sugando per li pori, e attraendo, ricevono il nutrimento, e di quello, ch'esce fuori, ingrossando, lievansi in gemme, per lo spirito, ch'esce fuori, cioè, per lo vapore, che n'esce, formano tutto ciò, che generano.

Della division delle piante nelle lor parti integrali. Cap. IIII.

VEDUTO *della sustanzia del nascimento, e dell'operazion delle piante, conseguentemente è da determinare delle lor parti vegetabili, e di quelle cose, che, per natura, e non per coltivamento, avvegnono ad esse: e poi ultimamente diremo del coltivamento, e de' frutti loro. Egli è da sapere, che sì come negli animali, così eziandio nelle piante, è una cosa, ch'è in potenzia a ciascuna parte della pianta, e chiamasi sugo: e un'altra cosa v'è, ch'è parte della pianta, per atto, sì come la radice, il pedale, il ramo, e simiglianti. Ma il sugo è umore, per li pori della radice attratto a nutricare tutta la pianta, il quale si distribuisce, per le parti della pianta, dalla virtù nutritiva: ed è bisogno, che sia determinato a similitudine della pianta, per lo calor digestivo, imperocchè niuna cosa nutrica, se non è simile alla cosa nutricata: e questa similitudine è per conversione alla complession del membro, il quale dee esser nutricato, quando, per digestione, quello, che nutrica ha complession simile al mēbro nutrito. E di ciò si seguita, che l'umor cibale della pianta è più insipido nella radice, e secondo che più, e più si dilunga dalla radice, più acquista sapor conveniente alla pianta: e sì come riceve sapore, così riceve spessazione, e sottilità, e acuità, imperocchè, dalla prosperazion del calore, in lui è necessario queste cose addivenire, se non sia alcuno impedimento, per accidente; secondo che si dirà poscia. Ed in alquante piante, quando il calor respira, rimane molto umido terreste viscoso, e lucido, per molta diafa-*

nità

nità, cioè trasparenza: ed è odorifico, per l'operazion del calore in lui. Imperocchè quello, ch'è convenevolmente digesto, è aromatico: e quello, ilquale è corrotto, è puzzolente, e umido. Quando, per lo caldo aprente, poco distilla, e per la freddezza del l'aere si secca, è detto gomma. E talvolta distilla per la fedita 5 fatta nella pianta con ferro, ed è detto anche gomma, e non è di tanta virtù, quanto la predetta. Le parti della pianta, le quali son parti attualmente, son divise in due parti: imperocchè alcune sono, sì come membri uficiali negli animali, alcune sono, sì come membra, che son dette simiglianti. I nodi, giunture, e vie, per modo di vene, son distese. Le radici sono, sì come membra uficiali, le quali servono all'uficio del nutrimento. Il legno, in quelle, che hanno legno, è carne: in quelle, che nõ hanno legno, sono, come membro consimile negli animali. La corteccia è fatta nel modo, ch'è la pelle negli animali: e a questo modo è dell'altre parti del-
6 le piante. E quel nodo, ilquale è detto magliuolo, è fatto dalla natura, acciocchè in lui stia il sugo, e riceva maggior digestione: e segno di ciò è, che se nel ramo dell'arbore salvatico sarà fatto tagliamento, oltre al mezzo, sì che la midolla sia partita, e, poscia legato, sia consolidato; sarà temperata la malizia de' frutti, e'l sapor lor sarà migliorato: e la cagione è, che'l nutrimento truova iui il poro torto, e, anzi che vegna dalle parti di sotto, è meglio digesto, per lungo tempo, ed è meglio trasformato. E questi nodi hanno massimamente le piante, le quali son di rara sustanzia, o hanno gran midollo, o sono in tutto cave, e perciò
7 son molto lunghe, sì come la vite, e la viticella, e la zucca, e la canna, e la generazion delle biade, come di grano, o di segale, o d'orzo, o di vena, o d'altra cosa simile: e la pianta alle radici è simigliante alla bocca, quanto al nutrimento. E dicono, secondo altro modo, che le radici hanno similitudine, ed effetto del cuore: imperocchè'l cuore, tratto ch'egli ha a se il nutrimento, gli dà il calor vivifico, per lo quale il nutrimento incomincia ad esser mosso a membra: e questo fa la radice nelle piante, imperocchè dalla radice è dato a quelle calore, e forma di vita potenziale, per la quale è mossa, per natural movimento, a tutte le parti del-
8 la pianta. E le piante son dette voraci, e astegnenti, per le disposizion contrarie delle radici: imperocchè le piante, le quali hanno radici rare, e porose, e calde, traggono più del nutrimento,

che

che si possa convertire, e terminare dalla natura dell'arbore. Allora l'arbore genera frutti verminosi, e che incominciano tosto a 'nfracidare, se non geme, o altrimenti mette fuor l'umido superfluo: e questa cosa addiviene nella gioventudine delle piante, per lo calore della lor gioventude: e talvolta son curate, perchè son forate presso alla radice, imperocchè quindi esce l'umido superfluo, sì come uscisse, per salasso. E se le piante son calde, e le radici sono in terra secca, nella quale piove rare volte, e nella quale viene molta acqua subitamente, sì come la terra del secondo, e terzo clima, e del quarto, secondo alcuna parte, trae per la radice della pianta inframmettentemente, dall'abbondanza dell'acqua piovana, molto nutrimento, il quale, anzi che venga l'altra piova, è tratto alle parti di sopra, ed è compiuto con perfetta digestione. Ed imperò cotali piante, in cotali luoghi forse spesso fioriscono, e fanno frutti. E questa è la cagione, per la quale, nella terra de' Mauri, spesse volte in un'anno fioriscono gli arbori. E questo addiviene nelle nostre regioni, avvegnachè le nostre piante non facciano, se non pochi fiori, quando, dopo la State umida, viene l'Autunno molto caldo, e secco. E sono alcune piante umide, e acquainole, e molli, le quali, in qualunque modo sien fitte in terra, agevolmente fanno radici, e crescono. E altresì ne fanno alquante dure, per la similitudine del legno, e della radice, e del corpo della pianta, sì come il bossolo, il cui ramo, ficcato in terra, agevolmente cresce. E la cagione, per la quale questo non addiviene in molte piante, è, che innanzi, che 'l legno, o ramo formi da se radici, vien meno il nutrimento, imperocchè non è poroso, o non ha calore sufficiente a trarre il nutrimento, e imperò imprima diventa secco, che metta radici. E imperò qualunque son calde crescono i rami loro, se sono fitti in terra, come il bosso, e la savina, e molte altre piante, e anche qualunque sono morbide, quanto al toccamento, sì come il salcio e 'l tiglio, addiviene simigliante, che i loro rami, fitti in terra, fanno radici, e crescono, e son pieni dall'umor della terra. E qualunque pianta non ha alcuna di queste disposizioni, spesse volte, quando il ramo è fitto in terra, si secca. La vena, propriamente favellando, non è nella pianta, ma se ondo manifesta similitudine. Ma le vie, per le quali va il nutrimento nelle piante, son dette veni, le quali talvolta vanno diritte in suso, e

allora

allora cresce la pianta, quasi per alcuna tunice d'erba, e di legno: una delle quali è posta sopra l'altra. E talvolta le vie son torte, e allora la pianta divien nodosa: e talvolta sono sparte, a modo di rete, nella pianta, e'l nutrimento è tratto per vie diritte, e per quelle, le quali vanno per traverso, è tenuto, e premuto
12 nelle parti della pianta. E queste vie talvolta vengono dalla radice, e vanno in suso, e talvolta dalla midolla alle parti di fuora della pianta, a guisa di molte linee, tirate da un medesimo centro: e cotale è la disposizion delle veni nelle piante: e le midolle delle piante paiono, sì come la nuca negli animali, e per la midolla dell'arbore discorre, e batte più dello spirito della pianta, che per alcuna dell'altre vie. E nella midolla è la fortezza spirituale della pianta, imperocchè altrimēti le parti, le quali son di lungi dalla radice, non sarebbono ben fortificate a ricever la natura della spezie della pianta. E imperò le piante hanno nascimento, e
13 principio di rami, i quali son nati dalla midolla, sì come dal vicario della radice. E quando i legni si fendono, per secchità, spesse volte la fessura si profonda, infino alla midolla, e più non profonda, se non rare volte: e le piante, le quali son nutricate dalla midolla pe' pori trasversali, hanno midolle maggiori, e quelle le quali son nutricate per pori, i quali ascendono per diritto, hanno minor midolla, e talora non pare, che abbian midolla, quando diventano grandi: imperocchè le tuniche lignee, per l'altre, che datorno le vestono, costringono la via delle midolle, e quasi la fanno insensibile, che non si vede. Ed è cosa probabile, che questa
14 sia una delle cagioni della corruzione, che si fa dentro alle gran piante, cioè dell'affogamento, e ammortamento dello spirito vitale, inchiuso nella midolla, imperocchè si costrigne per lo circustante legno indurato, e costretto. E la sustanzia della midolla di che è detto, pare che sia, sì come un purgamento di collora, che si manda fuor dalle nari degli animali: e questo si fa per lo calor dello spirito, e per lo movimento, ilquale batte nella midolla. Di che è segnale, che quasi tutte le midolle delle piante perfette si truovano dal principio della giovanezza della pianta, bianche, e umide, e, in processo d'etade, declinano a secchità, e a giallezza.
15 Sono ancora alcune piante, le quali hanno quasi tutta la sustanzia piena di midolla, sì come il sambuco, l'ebbio, e simiglianti. E tutte quelle hanno molti nodi, e nutrisconsi della midolla: ed imperciò

perciò n'hanno molta, e di questa generazione è la vite, ma è meno midollosa, che non è l'ebbio, e'l sambuco. Trouiamo ancora altre piante, che son del tutto cavate, e vote, sì come certe canne: e questo avviene, perch'ell'hanno bisogno di molto spirito fumoso, e libero, il quale si lieva sù nel concavo di quelle piante, e sale per li diretti pori de' lati della pianta, sì come la canna, e la generazion de' calami, o vero buccinoli, e di simiglianti cose. 16 *Questa adunque è la disposizione delle midolle. Le cortecce ancora nelle piante sono, sì come sono i cuoi negli animali, salvo che non s'accostano intanto alle piante, quanto le pelli, o vero cuoia negli animali. E sì come ne gli animali la parte del cuoio scorticata, e levata via, non ricresce, sanza grande margine, e segno, ma tagliata per lungo, e per traverso la pelle tosto salda, così è nelle cortecce delle piante: per la qual cagione spesse volte si seccano, quando i pedali d'attorno attorno si parton dalla corteccia, infino alla carne lignea, o vero erbale della pianta: ed è da sapere, che la corteccia non è mica composta, ne tessuta di vene,* 17 *sì come il cuoio dell'animale: ma la sustanzia della corteccia si genera del terrestro della pianta, cacciato fuori alla sua superficie. E la corteccia è di due fatte, cioè la corteccia d'entro, e la corteccia di fuori. La corteccia d'entro è più molle, e morbida: quella di fuori è più dura, e più aspra.*

Della diversità delle materiali, e semplici parti delle piante, e della cagion del suo accrescimento. Cap. V.

SECONDO *che negli animali, intra le reticulazion delle vene, e de' nervi, sono ricompimenti di semplici parti, lequali parti sono le carni, o vero quelle, che sono in vece di carne, in quelle, che non hanno carne, così, tutto a simile, sono nelle piante parti lignee, o vero erbali, che sono semplici, e materiali, le quali, cresciute, cresce la pianta, e le quali, diseccate e menomate, par che la pianta si secchi, e diminuisca. E cotali cose propriamente si chiamano, nelle piante, parti semplici e materiali: imperocchè esse vengono per nutrimento, e partonsi per seccazion delle piante, secondo, che fanno i materiali ricompimenti, negli animali: e questo si conosce, per una usitata anotomia, nell'orti-* 1 2

ca maggiore, nella canapa, nel lino, ed in molte altre piante, le quali hanno le vie delle veni molto forti, e viscose, e diritte. E quando in esse sarà corrotta l'acquosità, e la carne materiale, e poi si secca, e si maciulla, e quello, che poi si dice capecchio, va via, rimangono le vene di quelle cotali piante a modo di lana lunga candida, e morbida, per lo sustanziale viscoso, ch'è in quelle, e fassene panni: e questo è il modo, ilquale aveano gli antichi naturali ne' corpi degli huomini, e degli altri animali, i quali legavano incontro al forte corso dell'acqua: ed allora levata la carne
2 materiale, e più molle, rimaneva lo reticulato delle vene, e de' nervi, e dimostrasi il modo della loro divisione ne' corpi degli animali. E sì come è nell'ortica, nella canapa, e nel lino, così ancora è, sanza dubbio, nell'altre piante, avvegnachè'l materiale non si possa, così dalle parti uficiali rimuovere in esse piante. La parte non semplice nella pianta, si dice, che è quella, la quale di molte semplici è composta, sì come la radice, e'l ramo, e simiglianti. La pianta, secondo che dice Platone, è simigliante alla figura d'un'huom travolto, cioè, che abbia il capo di sotto, imperciocch'ell'ha le radici di sotto, simiglianti alla bocca, ma si spandono
3 attorno, acciocchè ricevano nutrimento, ed imperciò si dilata per li rami, che mette: i quali si multiplicano, per due cagioni: l'una delle quali è materiale, cioè l'abbondanza del nutrimento: e l'altra è efficiente, laquale è il calor del Sole, che dattorno in ogni parte tocca l'albero, e che fa bollire il sugo, e tiralo alla parte di fuori: ed imperciò manda fuori moltitudine di rami nelle parti di sopra, ove più è costretto, o per digestione sottigliato. E'l segnale, o vero esemplo di questo, è le piante, le quali di molte altre sono circondate, sì come gli arbori, ne' boschi spessi, e pieni
4 d'ombre, crescono in alto, e non si multiplicano rami in essi, ne ingrossano molto i loro pedali, ed hanno certo difetto, e mancamento di rami: imperciocchè, per mancamento di Sole non può esser tratto fuori di loro il sugo, ne bollire alla stremità di fuori: ma più tosto il freddo dell'ombra racchiude, e serra il caldo dentro, e no'l lascia venir fuori: il quale multiplicato dentro, per la fuga del suo contrario, manda in alto tutto il nutrimento. E conciossiecosachè'l movimento del freddo sia inverso'l centro, quante volte il movimento del caldo caccia, e manda il nutrimento alla circunferenza della pianta, acciocchè'l pedale si dilati, e'n

grossi, cotante volte è fatto rivolgere in se medesimo, e tornare addietro dal freddo del luogo adombrato, e aduggiato, e impedimentisce lo'ngrossar del pedale.

Della generazione, e natura delle foglie, de' fiori, e frutti. Cap. VI.

DICO, *che la materia della foglia, in tutte le piante, è l'umore acquoso, alquanto mutato e mescolato, non ben digesto, e purgato dalla feccia della terrestrità. Ma la finale, e ultima intenzion delle foglie è a coprimento de' frutti, perocchè la natura ha bisogno di purgarsi dall'umido acquoso: e conciossiecosachè ella sia sagace, e ingegnosa, quel medesimo purgamento usa alla difension de' frutti. Ma la materia, così delle foglie, come de' frutti, avviene, imperciocchè generalmente due sono i vapori, così nel ventre della pianta, come nell'altre cose vaporanti; cioè vapore umido acquoso, e vapor secco, e ventoso. Il vapore umido è la materia della foglia: ed il vapor secco, e ventoso è la materia de' frutti: ed imperò i frutti, secondo sua generazione, si giudica, che sien ventosi. Ma avvegnachè la foglia per la temperata ombra, ristringa l'arsura del Sole, impertanto, perchè 'l frutto ha bisogno di molta potenza di Sole, si produce la foglia alquanto distante al frutto, acciocchè non sia contradia, e impedisca la digestion, che si fa per lo Sole. Ma la sustanzia de' fiori generalmẽte è fatta dell'umido più sottile, il quale umido più tosto bolle per lo primo caldo, e per l'abbondanza, ch'è in lui, e si dilata a modo di foglia: imperciocchè 'l fiore ha l'umido più digesto, è quasi universalmente di buono odore: la qual cosa in nullo modo sarebbe, se non avesse l'umido ottimamente digesto, e sottile, sì come ancora il terrestre, che è in esso sottilissimo, e mischiato molto con l'umido. Imperciocchè, conciossiecosachè del vapor terrestre ventoso i frutti si criino, in esso vapore è alcuna parte più sottile, e più umida, e di minor terrestrità, la quale non agevolmente diventa spessa, per lo digestivo calore, e questa diventa più vaporabile, che il rimanente di quel medesimo, che è nella sustanzia della pianta, nel luogo della gemma, nella quale s'apre, ed esce fuori il frutto, e di presente nel primo caldo esce, e si forma il fiore: onde al fiore s'accosta, e appicca la*

1 2 3 4

rugiada

rugiada, che produce il mele, e la cera: e queste cose troviamo noi dentro al fiore nel profondo: perocchè la natura forma il sottile umido, il quale patito, o vero impreso dal sottile, e ben mischiato secco, discorre dal detto sottile, e ben cotto una cosa umida, cioè per modo di dolce flemma, nella creazion degli umori negli animali. Adunque è manifesto, che la sustanzia de' fiori è dal sottile acquoso, mischiato col sottile terrestro, ilquale per la sua sottilità è anzi formabile in figura de' fiori, che in grossez-
5 za de' frutti. Ed imperciò nel primo caldo della Primavera, i fiori escono fuori, per la sottilità della sua sustanzia materiale, e più agevolmente ricevono lesion dal freddo, che le foglie, o i frutti, per quella cagion medesima. E sono i fiori molto odoriferi per l'umido sottile, ilquale è alterato convenevolmente dal secco, e si risolve quasi spiritualmente nella lor sustanzia: e ancora l'umido delle foglie è il più di grossa acqua indigesta: e quello del frutto, nel suo principio, è più lazzo, e terrestro, ed ha bisogno di molta digestione: per la qual cagione ultimamente si comprende, o vero si compie dopo le foglie, e dopo i fiori. Ancora quan-
6 do i frutti caggiono, e germinano, non traggono il crescimento, o vero nutrimento da quella carne, ma dalla terra: di che è segno, che quando tutta la carne, ch'è intorno al frutto, si toglie, e lieva via, i semi meglio germinano, che quando in essi è lasciata. E ancora il nutrimento de' frutti infracida leggiermente, imperocchè la natura non l'ordinò, ne produsse ad altro fine, se non acciocchè infracidasse, compiuto il seme, e acciocchè, caggendo, ingrassi nel luogo del seme, e spargavi il grasso, nel quale il seme più agevolmente nasca, e cresca: di che è segno, o vero esemplo, l'opera de' villani, imperciocchè quando vogliono fare ab-
7 bondevoli, e fruttuose viti sì le letaminano de' pampani, e della vinaccia, i quali della medesima vigna raccolgono, le cui viti intendono, per innanzi, che sieno abbondevoli. Queste cose ancora si considerano nell'opere della natura: onde se la carne del frutto non facesse prò all'abbondanza, e grassezza del seme (conciossiecosachè la natura non venga meno nelle cose necessarie) spartirebbe il seme per tagliatura, e apertura dalla carne de' frutti, che caggiono: e noi veggiamo il contrario di questo, nell'opra della natura. Ed imperciò è mestiere, che il letaminamento della terra, ilquale si fa per la putrida, e corrotta carne, adoperi

adoperi ad abbondanza del seme. Ma egli avviene spesse volte, che'l frutto perisce, e non perisce il fiore, per l'una delle tre cagioni: imperciocchè alcuna volta le piante son grandi, e pongono l'umido al nutrimento, del quale umido si dovea formare il frutto. Ma il sottile, che passa, e si converte in fiore, non è così incorporabile alla pianta, e allora perisce il frutto, e non il fiore. Ma alcuna volta avviene, che il grosso non può esser mosso, e vinto così tosto, come il sottile umido: ed allora nel secondo, e forse nel terzo, o vero quarto anno, fruttificano, avvegnachè fioriscano ciascuno anno. E alcuna volta incontra, che non può tanto attrarre, per la durezza delle radici. E allora, per la ventura, non attraggono sufficiente nutrimento a' frutti, se non due, o vero tre anni. E quando sarà nella pianta sufficiente umido raccolto, allora farà frutto, e non negli altri anni. Cotale adunque giudicio, qual detto avemo, è ne' grassi ulivi. Ma l'ulivo spesse volte non fruttifica, imperocchè al suo frutto si richiede molto umor grasso, e molto caldo, che digestisca: ed imperciò, per le dette cagioni, molte volte riceve impedimento. 8 9

Della unione, e diuision delle piante. Cap. VII.

EGLI è da sapere, che un modo è d'unione, che per innestar si fa, nel quale l'una pianta all'altra s'unisce, secondamente, che'l pedale s'unisce alla radice, e sì come il ramo al pedale: e continuasi con essa in tal maniera, che per tutto diventano d'un medesimo legno, e nudrimento: benchè d'una medesima spezie, o forse generazione non sieno, quando s'innestano: e la pianta, che s'innesta trae il nudrimento di quella, la quale è innestata, e congiunta, in tanto che la parte di sotto di quella, nella quale s'è fatto il nesto, di sua natura, niente produce, fuorchè radici. Ma dalla parte di sopra non mette rami, ne rampolli, se non molto di rado: e'l sugo, o vero umore si digestisce alla natura, e modo della pianta innestata, e non di quella, sopra laquale s'innesta. E per questo sappiamo, che nell'arbore sono due digestioni, avvegnachè insieme sieno assai simiglianti, l'una delle quali è nella radice, e l'altra è ne' pedali, e ne' rami. Per la qual cosa si pruova che lo'nnestar, che si fa dappiè, sia migliore, che quello, che si 1 2

fa

fa di sopra: e quanto più giù si fa, tanto il suo frutto, e sapor si muta, e dimestica, e, per opposito, quanto più alto si fa, tanto meno si muta: imperocchè maggiore è la virtù della mutazion
3 *nel tutto, che nella parte, e maggiore nella maggior parte dell'arbore, che nella minore. E che più miracolosa cosa è, la carne del frutto è, secondo la natura, e virtù della digestion del pedale: e'l sapor del midollo e'l vigore è, secondo la natura, e virtù della radice. E la ragione di ciò è, che la polpa della carne de' frutti discorre, e viene dipresso, ma la sustanzia de' midolli non può dipresso discorrere, ma di quella parte, laquale è nella pianta, in luogo del cuore, della cui virtù tutto l'arbore s'informa: e questa parte è la radice. Il simigliante avviene ne' semi degli animali, i quali, per la maggior parte, si dividono, e partono de' lor cere-*
4 *bri, e s'attraggono, acciocchè, distillati per tutto'l corpo, prendano, e ricevano la virtù di tutto'l corpo. E così i midolli son tratti dal primo membro dell'arbore, acciocchè ricevano la virtù di tutto l'arbore, e massimamente della radice, la quale a tutto'l corpo delle piante dona virtude. Dubitasi, perchè i membri diuisi negli animali non vivano, e nelle piante ciascuna parte, e mẽbro vive, e soluesi in questo modo, cioè. Imperocchè la piãta, per la similitudine delle sue parti, di ciascun lato, sì come per bocca, suga il nutrimento, ed in se, quasi come nello stomaco, e nelle vene digestisce, e, per questa cagione, ha potẽzia di vivere. Ma negli anima*
5 *li, avvegnaddio, che in molte cose abbiano corpi simiglianti, ed imperciò divisi, e partiti, ritengono in ciascuna parte sentimento, e movimento: impertanto certi membri sono, che hanno la forma divisa da tutto l'altro rimanente del corpo, secondamente ch'è la bocca. Ed imperciò qualunque parti sieno quelle, che ad essi membri si tolgano, non posson vivere, imperciocchè ne nutrimento posson sugare, ne digerire a convenienza del corpo, senza questi membri, o vero parti. Ma in questa diuisione i più dirotti, e squarciati membri vivono, se ciò è, ch'egli non sieno di molta rara sustanzia, sì come la vite, e'l salcio. E questo avvie-*
6 *ne, imperocchè quando il ramucello si lacera, e squarcia dalla parte di sotto, tiene gli andamenti aperti, e le vie intere verso il nutrimento: e imperò, immantenente, che quelle vie toccano il nutrimento, incominciano a succiarlo, e la pianta cresce: ma quando si sega, o taglia, allora i pori si dirizzano al nutrimento,*

come

come a un punto, e non son congiunti, per altra lunghezza al nutrimento: e nel detto segare tutto'l corpo della pianta si percuote, e scrolla, ed essi pori si ristringono per la percossa, e compressione dell'impeto del segatore, ed imperciò spesse volte, tagliati, si seccano, fuor che la vite, e'l salcio, che sono di rara sustanzia. Ma impertanto meglio s'appicca, e vive il ramo tagliato per lo traverso, con tagliatura alquanto lunga, che quello, ch'è tagliato per lo diritto circularmente, cioè a tondo: e questo incontra in quello, perchè allora avrà verso il nutrimento più pori aperti, quando si segherà per traverso, che quando si segherà per lo diritto, il cui segnale, o ver cagione è questo, cioè. Che quando le radici degli antichi arbori si dividono, per lo lungo, meglio fruttificano, imperocchè, per tutta la lunghezza della divisione, s'attrae il nudrimento per li pori. Ma se per lo diritto si segheranno in profondo, niente fa pro, ma nocerà tanto alla forma di quegli arbori, che si seccheranno. E ancora di questo ci ha un'altra ragione, imperciocchè la lunghezza divisa non impedisce il corso del nutrimento, ma la divisa latitudine, incontanente la via, e'l corso del nutrimento interrompe, e'mpedisce. Ed imperò la fenditura negli arbori, fa[illegible] per lo lungo, al postutto non varia in alcun modo il frutto in sapore, ed in figura, quando sarà salda. Ma se si dividano oltre la midolla, la quale è in mezzo de' ramicelli, e saldinsi di presente, si varieranno i frutti, e ancora si varierà il lor sapore, per la divisione: laqual cosa addiviene per lo'mpedimento del nutrimento, il quale si fa nella nodosità, che nasce, per cagion della pianta, divisa per lo traverso. Ed imperciò la divisione, secondo la latitudine, è un modo d'innestare, e non la division per lo lungo, sì come noi mosterremo per innanzi. Ancora le piante continuamente ringiovaniscono, per tagliamento, e per ristoramento delle parti organiche, cioè de' rami. Ma egli avviene talvolta, che alcuna parte perde la radice, e del pedale pullulerà, e metterà un'altra radice, e nutrirrà i rami, e'l pedale, e i rami pulluleranno per le radici. E simigliantemente addiviene, che perde, e ricovera i rami, o tutti o alquanti, o parte.

7 8 9

Dal

Del mutamento d'una pianta in un'altra. Cap. VIII.

1 INFRA gli altri modi, per li quali l'una pianta si trasmuta nell'altra, si è questo, cioè. Che rade volte si può tagliare la selva delle querce, o de' faggi de' legni cõpiuti, e grandi, ch'essi ricrescano nella medesima spezie: ed imperciò tagliati i predetti arbori, vi crescono sopra i lor ceppi arbori, che si chiamano tremule, e arbori, che si chiamano mirici, nelle parti della Magna, i quali arbori sono men nobili, che quegli di prima: e la cagione è, perocchè le radici de' vecchi arbori, sono sode, e dure, ed hanno i pori chiusi, e stretti, ne possono, per innanzi, pullulare, poichè i pedali degli arbori fermi, e ritti, sopra esse radici, saranno 2 tagliati: adunque infracidano: e'l caldo, che esce fuori di quelle, e l'umido, che tira con seco, diventa formativo di pianta d'altra spezie: ed imperciocch'egli è diviso, e partito dal vigor dell'arbore principale, pullulerà in arbore vile, ignobile, e alcuna volta non pullulerà al postutto: e alcuna volta non si genera quivi altro, che fungo, o gramigna, e alcuna altra erba. Ancora è un'altro modo di trasmutazione di molte fatte, sì come potrà certissimamente provar ciascuno, il quale si spermenta in sì fatte cose. Ed imperciò quasi, quãtunque volte un medesimo arbore, che faccia frutto, si taglia nel pedale, e in terra si lascia la parte 3 di sotto, sì come si fa nello innestare, e'l ramo di quel medesimo arbore, nel medesimo tronco, s'innesta, diventan piante, i frutti delle quali, ne in figura, ne in sapore hãno co' primi, alcuna cõvenienza. Ma quando s'innestano nel trõco del salcio i rami de' pruni, e de' ciriegi, o d'altri frutti, ch'abbian noccioli, divẽtano i frutti sanza noccioli. Similmente se la vite s'innesta nel ciriegio, o nel pero, o nel melo, si truovano l'uve mature al tempo, che le ciriege, e le pere, e mele son mature: e cotali mutamenti si mostrano molto maravigliosi a coloro, che studiosamente usan d'innestare. Ancora è cosa provata, che quando i rami del pesco s'inne-4 stano nel tronco, o vero pedale del pruno, e del cino, amendue le nature de' detti arbori si mutano, e fanno più grossi, e miglior frutti, che gli altri. E pare, che questo avvegna, come negli animali, per mischiamento de' prossimani, e vicini semi in com-

plessione, si come gli asini, e i cavalli, de' quali si generano i muli, o vero burdoni: onde il pesco non è lontano dal pruno, e dal cino. Ed imperciò, conciossiecosachè l'uno, e l'altro arbore sia di rara sustanzia, comunica la sua virtù all'altro, e così delle virtudi mischiate nel luogo del tagliamento, è fatto sugo di mescolate virtudi. Ed imperciò allora quello, che si lieva in alto, sopra'l luogo, ove s'innesta, a poco a poco si muta in altra spezie, la quale è l'arbore, che si chiama esculo: onde per la figura delle foglie, si conosce, che quell'arbore ha alquanta vicinitade, e conformità al Cino, e al pruno: e i noccioli, che sono negli esculi, o vero frutti del detto arbore, dimostrano la prossimità. Ma fuori delle dette mutazioni è quella, per la quale si fa salvatica pianta di dimestica, e di dimestica salvatica, il cui modo e forma è bisogno, che sia conosciuto. Onde egli è cosa provata, che ogni pianta dimestica, che si lascia di cultivare, divien salvatica, e ogni salvatica si dimestica, quando si coltiva. 5

6 Anche le salvatiche piante hanno più frutti, che le dimestiche, ma hannogli minori, e più agri: e le dimestiche n'hanno meno, ma sono più dolci, o vero meno agri, e maggior frutti, che li salvatichi. Ma il modo, per lo quale la pianta dimestica diventa salvatica, è, per mancamento di cultivare, e per induramento, e seccamento del luogo, e spezialmente se il luogo si converta, e muti ad arenositade, e a sabbione, imperciocchè allora la durezza di tal luogo non lascia distillare, o vero evaporare alle piante sufficiēte nutrimento. E la secchezza, o vero l'aridità priverrà il nutrimento, e l'arenositade da ciascuna parte fa evaporare, e non istarà fermo, o vero insieme il vapore, intorno alle radici delle piante. 7 E allora diventano le piante magre, e spinose, e piene di molti frutti, e la moltitudine de' lor frutti avviene, imperocchè la secchezza è cagion di divisione in molti, e piccoli frutti, perocchè d'ogni parte il nutrimentale umido è interrotto, e'mpedito dal secco, ed imperciò si dividono in molti, e piccoli frutti. E ancora diventano i frutti acerbi, o vero amari, imperocchè tal nutrimento non obbedisce alla digestione compitamente, sì come fa l'umido della dimesticazione: ma il modo, per lo quale le salvatiche si convertono in dimestiche, è di molte maniere, ed è intorno di tre cose universalmente: cioè intorno la natura del terreno, e 8 intorno la natura delle piante, e intorno l'ombre, e i lor soli: imperciocchè

perciocchè si conviene il detto terreno ingrassare, e rivolgere, e farlo saldo, e continuo. Tuttavia non si calchi, ne si faccia sì sodo, o vero spesso, che le bontadi, che di sopra distillano, non possa ricevere, e poi le vaporanti per la terra, intorno alle radici delle piante, contenere: e conviene, che si faccia, e s'aduni di tal terra, che si bagni con le piove, che entro vi piovono, e che apertamente si muova con evaporamento, e acconciamente, e convenevolmente si contemperi alla natura delle piante. Ma intorno 9 le piante si dee aver considerazione in potar quelle, per troncamento di parti spinose. e superflue. Anche per innestamento, e per ugnimenti, e mollificamenti, o vero morbidamenti di quelle, ed anche per division delle lor cortecce, acciocchè possano ingrossare, e lo innestamento si fa, quando si dee dimesticar la salvatica pianta. E conviensi, che il ramo della medesima s'innesti nel suo pedale, o il ramo d'altra pianta, la quale anche sia salvatica: o vero, che i lor rami, stanti nel lor pedale per traverso, si taglino, oltre la midolla, e si rileghino: imperocchè cotal modo generato, per cagione di tagliatura, o d'innestatura, per la sodezza sua, 10 ritiene più il natural calore, si come la pietra scaldata, la quale ha maggior caldo, e più lungamente lo ritiene, che il legno. Ancora l'umore più lungamente dimora in cotal modo, sì per la tortezza, e sì ancora per la sodezza: ed imperciò in quel luogo meglio si digestisce, e allora i frutti si fanno più dolci, e più convenevoli. E questo è lo spezial modo del dimesticamento: ma conviensi avere diligentissima considerazione nell'ombre, e ne' soli di cota' luoghi: imperciocchè alcune piante non bene allignano e vivono, fuorchè in ombra, sì come zucca: e alcune che non vivono, se non al Sole fortemente caldo, si come la vite, e così in molte altre cose. E per-11 ciò queste cose sono molto da considerare. E la cagione, perchè i frutti delle dimestiche piante son maggiori, e di minor numero, che quegli delle piante salvatiche, è l'abbondanza dell'umido nutrimentale, il quale non è di tanta divisione, imperocchè nō ha tanto delle parti secche, e acute, come il nutrimento delle salvatiche: ed imperò, benchè abbondante sia, e malagevole a dividere, tuttavolta si divide in minor numero: ma in quelle parti nelle quali è diviso, più abbondantemente discorre, ed imperciò crescono più, ed ingrossano i loro frutti.

Dell'alterazione, e diversità, che si fa nelle piante. Cap. IX.

SEcondo la diversità della generazione, occorre ancora si noti la diversità del mutamento nelle piante: imperocchè essa spesse volte è cagion di diversità di generazione. E di queste dissono gli antichi, che l'arbore, per freddezza, e antichità del luogo, indura troppo, ed ha la corteccia costretta, la quale costrigne, e serra i pori della radice, per la quale dee attrarre il nutrimento. E se la sua radice si fende, massimamente ne' maggior rami delle barbe, ed in quella fessura si metta alcuna pietra, acciocchè non si richiuda, e saldisi insieme comincerà ad attrarre il nutrimento per li pori delle parti fesse, e da capo verzicare, e far frutto: e così alcuna volta dello sterile arbore si farà abbondevole, e fruttuoso. Ancora alcuni arbori s'appellano maschi, e alcuni femmine, e conosconsi in ciò, che prima pullula, e mette il maschio, per lo caldo, che più forte muove, e ancora in ciò, che le sue foglie sono minori, e più strette per la secchezza del maschio: e queste cose hanno luogo in più piante, e massimamente ne' palmizij, ne' quali il ramo, o vero la polvere del maschio, posta sopra i rami della femmina, fa pro alla generazione, e al maturamento de' frutti. E quel medesimo interviene se'l maschio si pianta allato alla femmina, acciocchè l'odor del maschio, per benificio del vapore, si porti alla femmina. Similmente se i melagrani si piãtano allato agli ulivi, acciocchè'l vapor delle balaustre si porti agli ulivi, fa prò. E per contrario certe piante congiunte ad altre, impediscono la lor generazione, e fruttificazione: secondamente, che il nocciuolo impedisce la vite, e che il noce impedisce quasi tutte l'altre piante, per la mortalissima amaritudine, che ha in se. Ed alcuna volta ancora, per mutamento, che interviene alcuna fiata alla pianta, per freddezza, o vero per altra cagion tanto varia, che al postutto si muta in altra spezie di pianta, o in tutto, o in parte: ed in questa maniera si dice, che la nipitella si muta alcuna volta in menta, e simigliantemente il frumento talvolta si trasmuta in segale, e la segale nel frumento. E la maggior cagione di queste alterazioni è per cultivamento, per nutrimento, o per luogo. Ma le mandorle, e le melagrane, e certe altre piante dalla lor malizia agevolmente si mutano,

1 2 3 4

tano,

tano, e rimuovono per cultivamento. Ancora li meligranati, letaminati di letame di porco, e bagnati di dolce acqua, e fredda, migliorano. Ma se ne' mandarli, massimamente quando l'umido soprabbondasse, si ficca uno aguto, o si pertugia in alquanti luoghi, acciocchè 'l superchio umido scoli, e la gomma, la quale molto mandan fuori, poichè son chiavati, e pertugiati, si purgano, e mon-
5 dificano. Così ancora le piante, le quali fanno i frutti vermicolosi, si curano. Ma i villani non fanno se non un foro, per lo quale si sfoga il superchio umore, il quale, quando si manda fuor l'altro, si digestisce meglio dal caldo complessionale. Ancora per questo artificio le salvatiche piante, alcuna volta si convertono in dimestiche, perocchè d'esse piante si manda fuori l'umido non coltivato, cioè l'umido salvatico. E per lo coltivamento le corpora loro sono alterate, come per medicina. E allora si convertono ad altra complessione, sì come il medico mena fuori il reo umore, e poi amministra, e dona il buon nutrimento, e appresso studia, e adopera
6 alla generazion del buon sangue. Ancora il luogo, e'l faticoso ingegno molto vagliono al cultivamento, massimamente a tali alterazioni, e mutamenti, e spezialmente nel tempo dell'anno, nel qual son fatte cotali piantazioni, e alterazioni: imperciocchè certe piante non si mondificano, se non si traspiantano. Ma il tempo, nel quale spezialmente si piantano, è nel cominciamento della Primavera, quando andrà tutta la virtù nella pianta: imperocchè già ha tratto in sè l'umore, e'l calore, per li quali pullula, e mette. E ancora è aitata dal freddo, acciocchè l'umido, e'l caldo suo non divenga vano, per evaporamento. Ancora le piante si piantano
7 nel Verno, imperocchè quello, che nel Verno è stato piantato, è meglio, e meglio s'appiglia cotal piantone, che quello, che nella Primavera si fece: imperciocchè 'l calor naturale è racchiuso ne' semi della pianta, e il caldo, ch'è nelle interiora della terra rinchiuso, fa evaporare il sottile umore alla radice, che si ficca, e mette nel luogo caldo della terra: e per queste cose s'appiglia, e vive la pianta, imperocchè le 'nteriora della terra sono più calde nel Verno, che in alcun'altro tempo dell'anno: e così empiendosi le 'nteriora della pianta dell'umido vaporante, quando s'approssima il Sole, mettono, e divennan buone. E questa è la cagione, perchè il piantare,
8 che profondamente si fa nelle 'nteriora della terra, ottimamente s'appiglia, e vive nel Verno. Ma nell'Autunno pochissime se ne pianta-

piantano, imperocchè allora l'umore è diventato vano, e il calore, e la terra è ridotta in cenere fredda, per lo caldo della State, ne può dalla parte della terra, ne dalla parte della pianta vivere, ne alligare. Ma nella State generalmente è mal piantare, per lo caldo, e per lo secco, il quale fa diventar vano il vigor delle piante, e spezialmente nel Cancro, e nel Lione, poichè la Canicula sarà nata, imperocchè allora è il tempo caldissimo, e secchissimo, e i corpi delle piante son secchi, e le loro virtù son debili, e la terra è privata del nutrimentale umido: onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza si tēperino, nel detto tēpo, si pianta, sì come in luogo freddo molto, e umido, o per mōti, o perchè è molto presso al polo aquilonare.

Della diversità delle piante, secondo diversa produzione de' frutti. Cap. X.

Alcuni arbori sono, che l'uno anno fruttificano, e l'altro si ristorano, e di cotali si truovan molti, massimamente gli grandi arbori, sì come gli ulivi, i peri, e simiglianti, i quali, avvegnachè producano rami, da' quali sono coperti, e ampliati, in quelli rami non è abbondante frutto, se non de' due anni l'uno: imperciocchè la moltitudine de' rami trae il sugo a suo nutrimēto, e non lascia pullulare il frutto se non de' due anni l'uno, cioè quando riede l'umore all'arbore, sì come eziandio li grandi animali pongono meno in seme, che i piccoli. Anche sono certi arbori, i quali nella gioventudine son più sterili, che nell'etade compiuta, la qual cosa avviene, perchè tutto 'l sugo va nel crescer di quegli: ma quando starà fermo il lor crescimento, allora fruttifican meglio, secondamente, che la vigna, la quale è vecchia, produce migliori e più abbondanti uve, che non fa la giovane, purchè non sia pervenuta ad ultima vecchiezza, imperocchè tutta diventa sterile, per lo freddo, e per lo secco, che abbonda in essa. Ma altri arbori fanno il contrario de' sopraddetti, che meglio fruttificano in giovanezza, che in vecchiezza, sì come sono i mandorli, e i peri. E la natura di queste piante è calda, e umida nella gioventude, e dopo la gioventude di queste qualitadi, si mutano in qualità fredda, e secca: ed imperò allora primieramente diventano sterili, e poi in tutto diventano aride: questo avviene più a' mandorli, che a' peri.

Di quelle cose, che ha bisogno ogni pianta. Cap. XI.

Ogni pianta intera e perfetta, in tutte le sue parti compiuta, abbisogna spezialmente di quattro cose, sì come l'animale, cioè: dell'umido del seme terminato e compiuto, e di convenente luogo, e d'acqua, o vero umore temperato nutricante, e d'aere a se proporzionale, e conveniente. E quando queste quattro cose saranno perfette, e convenienti, ottimamente nascerà la pianta, e allignerà. Ma se queste cose, o alcuna d'esse si partissono da essa, la generazione, e'l crescimento della pianta proporzionalmente al loro rimovimento indebilirebbono.

Di quelle cose, che fanno alla generazion delle piante, e all'accrescimento. Cap. XII.

1 L'Erbe, e qualunque cosa vive, e cresce, radicalmente fitta nella terra, hanno bisogno, o d'una, o di più delle cinque cose, cioè: di seme, e d'infracidamento, d'umore, d'acqua, e di piantamento, ilquale è, che la pianta nasca sopra altra pianta. Di queste cinque il primo ha in se virtù formativa di pianta, ed è in essa insiememente la materia, e la virtù fattiva: e la seconda prende la virtù formativa dalla virtù delle Stelle. Ma l'umore, ilquale è mischiato, per gli elementi, è cibo, e materia, così della generazione, come della già generata pianta, perciocchè la pianta nella prima digestione il trae a se depurato dalla terra. E l'acqua secondamen2 te, che in tutti i nutrimenti, non fa servigio, se non in questo, cioè, ch'ella porta il nutrimento: onde non avrebbe il cibo discorrimento alle parti, se non per lo movimento dell'acqua: e benchè in se medesima sia indigestibile, o vero impassibile, nondimeno fa il cibo ben digestibile alle membra, e alle parti sue, lequali si nutriscono. Ma il piantamento sopra altra pianta è quello, che si fa per innestamento, e appigliasi, imperocchè la pianta, che ha l'umore putrido dentro, per la virtù del Sole, lo lieva in alto, e fallo esalare, e così si fa piantamento in pianta fitta in altra pianta, differente in figura da quella. Adunque le tre di queste cose servono alla 3 generazion della pianta, e le due conferiscono, e fanno prò al nutrimento.

trimento. Alla generazion conferisce il seme, e la fracidezza, e'l piantamento in altra pianta: imperciocchè quello, che alla generazion conferisce, conviene che abbia in se alcuna cosa, che formi, e che deduca, e meni la spezie della pianta: e questa cosa, cioè il seme, è formata dalla virtù di sotto, e la fracidezza dalla virtù universal di sopra: e queste due cose semplicemente conferiscono alla generazion della pianta. La terza, la quale è piantare una cosa in altra, o vero sopra un'altra, conferisce similmente alla generazione, e alla trasmutazion sua in figura. Simigliante quelle cose, che conferiscono al cibo della pianta, hanno doppia diversità, imperocchè l'umore è la sustanzia del cibo, ma l'acqua conferisce, e dà al cibo il proprio movimento alle parti nudrite. Sono ancora alcune cose, che paiono conferire alla generazione, e al crescere delle piante, delle quali ancora di sopra è fatta menzione, sì come il luogo convenienté, e l'aer connaturale. Ma queste cose nõ fanno niente all'essere della pianta, ma fanno al bene essere, e non conferiscono, se non per cagion del seme, o vero di putredine, o d'umore, le quali cose son temperate per luogo, e per l'aere connaturale convenienti alla pianta: e quell'aere, che viene nella costituzione, e formazion della piãta, s'invischia all'umor del seme, e della corruzione, e all'umor del cibo della pianta, secõdo eziãdio, che negli animali addiviene. Ancora le piante verzicano, e vivono nell'ombra della notte nel tempo caldo; e fansi legno al caldo del Sole, imperciocchè per evaporazione si privan di caldo, e d'umido. Ancora nel Verno, quando le piante si costringono dalla parte di fuori, dalla parte d'entro si truovan sugose molto più, che nella State: e l'accidente, che molto varia, e aiuta la natura delle piante, è il cultivamento dell'umore: e questo è, perchè le piante in genere, o vero universalità delle cose animate, sono appresso a gli elementi, e alle lor forze, e virtudi, che molto hanno di materia: ed imperciò quella cosa, che muta la qualità della terra, e dell'umore, nel quale è posta la pianta, molto muta la natura della piãta predetta

Della putredine, o ver letame, e cibo delle piante, Cap. XIII.

AVvegnachè la natura sia principio delle cose naturali, impertanto in tutte quelle cose, le cui sustanzie son trasmutabili, mol-

li, molto s'aiutano per arte, e per coltivamento, acciocchè in meglio di peggio si trasmuti. Adunque con questa considerazione parleremo de' campi, e del loro coltivamento, e degli orti, e de' pomieri, e dell'altre cose, per le quali si fa coltivamento di piante, e mutansi di salvatichezza in dimestichezza. Sono massimamente quattro cose, le quali intorno a questo son da considerare. Cioè il cibo, l'arare, o vero il cavare, il seminare, o lo 'nnestare. Intorno a queste cose spezialmente studiano tutti i cultivatori delle terre. Il cibo non è alcuno semplice elemento. Conviensi adunque, che 'l cibo delle piante sia mescolato: imperciocchè se la pianta si nutrisse di semplice sarebbe fatta di quello, la qual cosa è al postutto fuor di ragione. E ancora non è alcun cibo, il qual possa esser menato, o tratto per se alle membra della pianta, per la qual cosa la pianta ha bisogno di cibo bagnato, acciocchè quello riceva per lo bagnamento, che gli animali ricevono per lo beveraggio, il quale porta il cibo, ch' alle membra discorre. Adunque il proprio cibo delle piante sarà alcuno umido ben mischiato. Ma quella cosa, la quale è umida, e ben mischiata insieme, e che dimora in sua integrità, e salvezza, non è in via di mutarsi ad altro, ma salvasi in se stessa: per la qual cagione niuna cosa si nutrica di nutrimento, lo qual nutrimento si saldi nella sua spezie, ed essenzia: ma da quello, il quale è da prima corrotto, ed è venuto meno dal proprio essere, ed è in via a corruzione: onde per ciò agli animali è creato il ventre, nel quale si corrompe il cibo, e cavasi di quello quella cosa, la quale nutrisce l'animale, cioè il nutrimentale umido. Imperciocchè l'attraimento di quell'umido, che si cava, ed attrae in cibo, è corruzion di quel, che nutrisce, il quale dentro al ventre si mette per masticazione, perchè ogni corruzione, che è secondo natura, si fa in tal maniera, che l'umido se ne trae fuori, e rimane il secco cascante in cenere, secondamente, che s'incenera ogni sterco d'animali. Adunque conciossiecosachè le piante non abbiano ventre, ma usino la terra in luogo di ventre, conviene, che in terra dintorno alla pianta, sia il cibo putrido della pianta, e che allora dalle radici sue si tiri, e attragga l'umido, e di quello si cibino: e questo pruovano l'operazion de' villani, i quali alletamano con lo sterco, il quale appellano letame, appresso tutte le generazion delle piante, il quale sterco non distilla alla radice, se non per bagnamento di piova, o d'acqua sopr'esso versata. E questo leta-

me generalmente ha due umori, l'uno sopranotante, e aereo, il quale non agevolmente è incorporabile alla pianta, ma più tosto è attratto, e dal Sole tagliato, cioè partito: e l'altro è adunato, e mischiato al sottile secco, che è in lui: e questo è veramente il cibo delle piante. Il corpo della pianta generalmente è più secco, e più duro, che 'l corpo degli animali, ed ha bisogno di tal cibo, che sia indurabile, e seccabile, per la terrestrità, imperocchè l'ultimo cibo nutricante è simile al nudrito: e per questo accidente delle piante si dimostra, che quelle che di troppo grasso, e umido letame si nutriscono, che i loro frutti contraggono, e acquistano il sapor del letame, e le loro sustanzie traggon fuori nascenze, e putrefazioni. Ma del letame, il quale ha congiunta l'umidità e buona permistione, col secco terrestre s'appigliano, vivono, e fortificansi, e menano convenevoli, e utili frutti. E ancora se il letame è troppo umido, e grasso la pianta trae a se molta umidità acquidosa, e soprabbonderà disordinatamente in foglie, e teneri ramucegli, sanza frutto, e menerà insufficiente frutto, e quello, che menerà sarà acquidoso, e sconvenevole: e questo dimostrano tutte le salvatiche piante, le quali hanno il nutrimento secco, e terrestre: imperciocchè tutti i frutti di quelle sono più caldi, e più secchi, e di più forte odore, che quegli degli orti, i quali si cibano di letame acquidoso. Ancora è detto di sopra, che i frutti si cagionano dall'umido untuoso, ma questo nõ è, se non che fortissimamente alla terrestrità è mischiato: adunque questa cosa è quella, la quale massimamente ciba, e muta i sapori, e i modi de' frutti. Per la qual cosa comanda Palladio, che lo sterco degli uccelli non acquaiuoli, e massimamente de' colombi, si mescoli col letame, perocchè questo è molto caldo, e col suo calore consuma la troppa umidità del letame, e allora più si conviene al cibo delle piante. Ed imperciò ancora lo sterco dell'asino, o del cavallo, o delle pecore, o delle capre si prende da' villani, perchè questi animali hanno i loro usciti secchi, e, per le indotte ragioni, sono più convenevoli al letame delle piante. Per questa cagione si comanda, che si prenda guardia dello sterco del porco, il quale così, per la spezie, come per l'accidente, perchè non è secco, fa grandissimo nocimento alle piante. Adunque così in comune, cioè in generalitade, disposto il letame, per tutto 'l campo ugualmente, è mestiere, che sia in via di corruzione, prima che fatto cenere, e recato alla terrestrità della cenere, è

5 6 7 8

re, è abbandonato, e privato dal natural calore: imperciocchè quel letame è molto convenevole, il quale, per putrefazione, geme, 9 muffa, e manda fuori alla superficie il suo umido naturale. E conciossiecosa, che questo umido nutrisca, infino quanto risuda, o vero geme alle radici delle piante, tanto dona debito nutrimento ad esse: per la qual cosa al postutto non s'addimanda il letame fresco, ne ancora quello, il quale già per vecchiezza è diventato cenere. Ma quello d'un'anno, o di tre parti dell'anno, si dice ch'è ottimo da'cultiuator delle piante, imperciocchè il fresco racchiude ancora troppo vapore in se: ma il vecchio l'ha in tutto perduto, in amministrando, e dando il suo umore in nutrimento. Per la qual cosa ancora i più savi medici commendano, che si facciano 10 sotto cotale letame abitazioni a quelli, i quali son consunti, imperciocchè lo'mpiastro di questo letame porge alcuna umidità, cō la sua fumicazione, alle lor carni. Questo ancora dimostrano le sottigliezze degli Alchimisti, i quali tutti gli ottimi maturamenti comandano, che nel forno del letame si facciano: i qual'appellano il forno del letame il calore, che con tale umido è detto, che esce fuori alla sommità del letame. e noi ancora vedemo seccar molte piante, quando il letame secco, e non ben corrotto sarà posto appresso di loro, se non s'aiutano, e provveggono di molto umido acqueo, per continuazione d'immollamento: imperciocchè'l sec 11 co calore, che con tal letame, intorno le radici, si genera, incende queste cotali radici della pianta, e seccale, e fa tutta la pianta seccare. Perchè di tutte queste cose si ricoglie, che il letame, che muta la natura della pianta, dee esser nelle disposizioni indotte di sopra. Onde il letame in cotal maniera dato, e amministrato, muta più la natura della pianta, che non muta il cibo l'animale, che di quello si ciba: perciocchè l'animale, e più diverso, e più di lungi da lui muta il cibo, che non fa la pianta. Ed impercìò, conciossiecosa, che questo cotal letame sia cibo della pianta, e più prossimano, e simigliante sia il cibo ad essa, che all'animale, più tosto si mu 12 terà per lo cibo, che alcuno animale. E ancora più volte è detto, che la pianta ha la terra per ventre, e nella terra il cibo della pianta riceve la prima assimilazione: per la qual cosa trae a se il mutamento delle piante, imperciocchè le virtudi della terra sono principali virtù delle piante, e'l mutamento delle piante sarà secondo'l mutamento della terra. E non è alcun modo così convenevole a

mutar la natura della pianta, sì come per lo letame, e per lo temperamento d'esso. E noi già avemo mostrato, che nella pianta nõ sono tante digestioni in numero, quante nell'animale. E sappiamo ancora, che più agevole mutamento è il mutamento delle cose simiglianti in corpo, che quello delle cose di diverse nature. Ed imperciò vedemo alcune piante non solamente mutarsi per lo cibo in altra maniera di sapore de' frutti loro, ma eziandio spesse volte passano, e si mutano in altre spezie, per la tenuità del cibo, e del letame, sì come di sopra dicemmo del grano, e della segale: e questo dimostra l'esercizio, e studio, e industria dell'arte. Imperciocchè se alcuno forerà i rami prima nell'arbore, che sono allato a' ramucegli, da' quali i frutti pendono, ed empia di polvere, o vero spezie odorifere, molto trite, in detti pertugi, e turisi da ciascuna parte ottimamente con cera forte, e spessa; saranno i frutti odoriferi in sapore, e riterranno i sapori di tal polvere, la quale non perviene alla sustanzia de' frutti, se non per evaporazione. Conviensi adunque, che molto più letame, il cui umore entra per la sustanzia del corpo della pianta, e per lo frutto, muti la sua natural condizione. Ma diligentemente si conviene prender guardia, che il letame ragunato sopra la terra non fummichi a' fiori, e a' frutti, o alle gẽme delle piante, imperciocchè quel fummo è secco, e acceso, e fetido, e trapassa per li pori dentro alle parti inferiori delle piãte, e più corrompe, che non fa il cibo malvagio, secondo che così fatti fummi, e fiati corrompono i corpi degli animali. E di questo già avemo avuto esperienza nelle viti, sotto le quali i sermenti, e la paglia, e i gusci dell'uova fumicano alle gemme, e a' fiori, e a' frutti, e delle quali molte al tutto perirono, e alcune sì feciono le gemme inutili, e alcune i fiori: e se alcune produssono alcune uve, al tutto poi divennono passe, e sanza umore, e si seccarono: ed imperciò cotal fummo nuoce, massimamente a quelle piante, che sono di sustanzia rara, sì come è la vite. E così ancora nuoce più agli huomini, che alle femmine, per la rarità del corpo dell'huomo: imperciocchè questo fummo indigesto, e non alterato, perviene dentro al corpo: ed imperciò così corrompe la natura delle piante, come degli animali: per la qual cagione tutte l'erbe, ne' luoghi delle piante divelte, si deono di presente gittar da lungi da loro, acciocchè, per lo puzzo della lor corruzione, non nocciano alle piante. E conviene che sappiamo, che per la medesima cagione si deono far da' lavoratori. delle

13 14 15 16

delle ville i paduli, o vero fosse di letame, imperciocchè la paglia i sermenti, e lo sterco, o vero letame secchi, non acconciamente son maturati, ma innanzi si corrompono, e si corrompono per lo fummo, ch'esce di loro. Ma fatte le dette cose umorose, più largamente si risolvono nelle parti di sopra, e fannosi più molli, acciocchè
17 per la spugnosità loro, risudi, o gema di fuori l'umido naturale, e maturisi in convenevol nutrimento delle piante: e lo'ndizio, o vero dimostramento di queste cose si è, che le piante ancora attraggono l'umido, sì come fanno gli animali: e ancora quella cosa, che mena, o vero porta il lor cibo. E tutto che non beano al modo, che beono gli animali, tuttavolta il beveraggio del padule si mischia nel loro letame, acciocchè faccia il beveraggio nelle piante di ciascuna parte scorrere, e le loro parti bagnando, nutrire, e mutare. Nè contraria a questo, perchè veggiamo a certi villani apparecchiare i luoghi di lor culture per cespugli, e legne accese, e allora
18 la terra molto fruttifica: imperciò non fa mica per le piante, ma fassi per temperar la duplicata malizia della terra, imperocchè la terra divien fredda, e per la freddura diventa sterile; sì che in cotal modo riceve alcun caldo, per lo quale i semi, che si gittano in essa, meglio s'appigliano. E simigliantemente la terra troppo umida, mischiata con cenere, ne' cui pori l'acqua non si riceve, tira a se, e acquista temperata secchezza, per la quale si fa più acconcia a fruttificare. Adunque per tutte le predette cose è manifesto, che'l letame sia una di quelle cose, le quali spezialmente mutano la pianta di salvatichezza in dimestichezza: imperciocchè niuna
19 altra cosa è la salvatichezza della pianta, se non negligente cultivamento di quella, e ancora il sapor del suo frutto, il quale non è all'uso degli huomini convenevole. Ed è detta dimestica, quando, per lo cultivamento, il suo sapore si riduce a dilettamento, e utilità degli huomini. E che questo si faccia, per lo letame, pruovano quelle cose, le quali negli animali veggiamo addivenire, imperciocchè degli animali i dimestici sono più carnosi, per l'abbondãza del nutrimento, e sono di molte qualitadi, e di diversi colori, per la diversità del nutrimento: e il sapor della lor carne è altro sapore, che quello de' salvatichi animali. Conviene adunque ancora, che
20 questo proporzionalmente nelle piante avvegna, per lo nutrimento, che a loro si ministra. Palladio racconta, che il monte del letame dee avere il suo luogo abbondante d'umore, e per lo fiato schifarne,

starne, sia rivolto dalla parte di dietro della corte, o vero magione; E l'abbondanza dell'umore al letame farà questa utilità, che se in esso avrà alcuna spina, o semi d'erbe si corromperanno. Ed è da sapere, che il letame degli asini è il migliore, e massimamente agli orti. Appresso quello delle pecore, e delle capre, e de' giumenti: ma quello del porco è reissimo: e quello della cenere è ottimo: ma quello de' colombi è caldissimo: e quello degli altri uccelli assai è utile, salvo quello degli uccelli de' paludi. Onde scrive Cassio, secondo che Varro racconta, che il colombino è migliore, e appresso è quello degli huomini, e il terzo quel della capra, della pecora, e dell'asino. Quello del cavallo non è buon se non ne' prati. Ancora il letame d'un'anno assai è utile, e non genera erba, e se più è vecchio fa minore utilità: ma a' prati è utile il fresco letame, quanto all'abbondanza dell'erbe: e i purgamenti del mare, se con acque dolci si lavino, e purghino, e si mischino con altre immondizie, faranno l'uficio del letame. Scriue ancora Varro, che appresso la villa deono essere due luoghi, ove il letame si ricolga, o vero uno, diviso in due parti, e quello ch'è nuovo nell'uno si dee lasciare, tanto che si maturi, e l'altro vecchio si dee metter nel campo. Ancora quel luogo, o monte, o fossa, che sia, ove il letame si ricoglie, è migliore, le cui costiere, e sommità, con rami, e fronde sono difese dal Sole, imperciocchè non si conviene, che quello, che la terra richiede si sughi il Sole. Adunque i provveduti cultivatori proccurino, che l'acqua discorra in quel luogo, per lo quale massimamente si ritiene il sugo. Ancora ne' colli si dee mettere il letame più spesso, e nel campo più rado a Luna scema: la qual cosa se s'osserverà farà nocimento all'erbe adultive, secondo che scrive Palladio. Ancora scrive Columella, che a un iugero bastano xxiiij carrate di letame, ma nel piano ne bastano diciotto: e i nostri villani mettono più che'l doppio, ma i Toscani non tanto. Ancora si debbono disfare tanti monticelli, quanti in quel dì si possono arare, acciocchè il letame non si risecchi, e poi non faccia utilitade alcuna. Ancora si gitta il letame nel campo in ciascuna parte del Verno: ma se nel suo tempo non si potrà gittare, innanzi che semini, spandi, a modo di seme, per gli campi, la polvere del letame, o vero lo sterco della capra gitta con mano, e mescola la terra con marroncello: e sappi che non è utile a letaminar troppo in un tempo, ma spesso, e poco per volta. Ancora il campo acquidoso richiede più letame,

21

22

23

24

tame, che 'l secco: ma se non avrai abbondanza di letame, questo, ottimamente entra in luogo di letame, cioè, che ne' luoghi sabbionosi sparghi la creta, e l'argilla, e ne' luoghi cretosi, e troppo spessi, sparghi il sabbione, e questo fa prò alle biade, e rende bellissime vigne, imperocchè il letame suol viziare il sapor del vino: o verò che si seminino i lupini ne' campi lavorati, e nelle vigne del mese d'Agosto: e poi d'Aprile, e di Maggio, quando saranno pervenuti quasi a debito crescimento, si mettan sotto: e così, in luogo di letame, ingrassano le vigne, e la terra: ma cotale grassezza dura

25 in esse il più due anni. Ma nelle parti di Toscana gli esperti cultivatori seminano i lupini nel tempo, che si seminano le rape, intorno la fine di Luglio, e 'l principio d'Agosto, nelle terre cultivate, o nelle stoppie, o vero secce, due volte arate, cioè intorno a tre corbe nel iugero, e cuoprono il seme con l'erpice. Poi del mese d'Ottobre con le zappe gli tagliano, e pongongli ne' solchi: ed ivi seminano il grano, e con l'aratolo cuoprono il seme. E quivi ricolgono molto buono, e abbondevol grano la State seguente. Ma i Melanesi seminano le ravici, o vero ravacciuoli spessi: e poichè sono cresciute le mettono sotto: e altri seminano lenticchia, e la met-

26 ton sotto, poich'è pervenuta al compimento della sua sustanzia. E altri con innaffiamento riducono in abbondanza le terre, le quali, per loro magrezza, poco, o niente fruttificano, in questo modo, cioè: che cavata la biada de' campi vi mettono l'acqua per rivoli, o per solchi ordinati: ma è meglio se l'acqua è torbida di torrente, la quale induca terra nuova sopra la faccia del campo, e riempiendo i solchi agguagli il campo, massimamente se 'l campo è cretoso: perocchè, se fosse soluto, basta la chiara acqua: e massimamente cotal bagnamento fa prò la State, quando l'acqua sarà stata sotto i raggi del caldo Sole, ed in questo modo s'ingrassa molto cotal

27 campo. Anche dicono i Melanesi, e tutti comunemente questo osservano, che dove il lino si de' seminare, i lupini, che in quel luogo avevano seminati, si tagliano, non solamente essendo grandi, ma eziandio se allora son nati, e molto la terra ingrassano: e dicono più, che se alquanti dì si bagnano nell'acqua, sì che mettan fuori buon germogli, e semininsi con mano, e arisi la terra, molto la 'ngrassano: e quel medesimo dicono d'ogni cenere. Ed imperciò ardono il letame, e con mano il seminano, e rivolgono col seme del lino, o di qualunque altro seme. E debbesi ancora mettere il leta-

me ne'

me ne' campi, nelle vigne, e negli orti, e agli arbori massimamente, di calendi di Settembre, e per tutti i susseguenti mesi, infino al mese di Maggio vegnente: e nel tempo del forte freddo si può spargere acconciamente, su per le biade già nate. Ancora ne' seguenti mesi del gran caldo si potrà sparger ne' campi, se quel dì medesimo si cuopra con la terra, acciocchè ne per venti si secchi, ne per Sole. Ancora si potrà mettere nelle vigne, e agli arbori, se sarà molto maturo. Ed è da sapere, che d'un carro di paglia si fanno da quattro infino in sei carra di letame. E anche è da sapere, che una letaminatura di letame d'animali fa intorno a sei anni la terra abbondante. Ancora è da sapere, che il letame, sanza animali, si può fare in questo modo, cioè: che nel Verno si getti la paglia, o altri strami nelle vie lotose, e nelle corti, o ver fossati, e in qualunque fosse si sieno: e quando vi sarà stato quindici dì, e sarà scalpicciato, e molle dalla pioggia, si rauna, e a un monte di letame, dopò alquanti dì, si riduce, e fassi largo di sopra, e cavo, acciocchè l'acqua piovana riceva: e quando così sarà per tutta la State dimorato, si sparge ne' campi.

Dell'acqua, che si conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante, Cap. XIIII.

L'Acqua del palude convenientemente matura il letame, il quale è nutrimento delle piante, e bagna le piante: ma d'acqua corrente di fiume bagnato non si matura bene, ne la pianta ancor se ne bagna bene, perchè, per la sua freddezza, costrigne i pori del letame, sì che non esce in lui il caldo, o vero l'umido naturale alla parte di sopra. Similmente per quella medesima freddezza costrigne i pori delle radici, e non le lascia aprire a tirare il nutrimento a loro, e quello, ch'è intorno alla radice, lava, e mena via. Ed imperciò nell'acque, che fortemente corrono, poche o nulle piante vedemo, che nascano, imperocchè nulla terrestrità del luogo si lava, e va fuori, e non rimane altro, che la pietra dura, e fredda, nella quale la pianta nō può nascere, ne esser nutrita. Ma l'acqua stante riceve in se il fermo razzo del Sole, e si riscalda, e con quel caldo aiuta a maturar lo letame, e all'aprir delle radici, e pullulazioni de' semi, e massimamente l'acqua, la quale da' nugoli discende in piove, e in rugiada sopra la terra, perocchè questa cotale acqua è calda,

è calda, e vaporabile: ed imperciò di quella convenientissimamente si fa palude, allato al letame, perchè matura per lo caldo, come detto avemo, e per la vaporabilità permischia con sottile mescolamento, e donagli leggerezza, e movimēto delli quali si possa
3 levare su in vene, e parti organiche delle piante. Ma se l'acqua del lago, o vero delle fonti, aggiugne nel luogo de' paludi, conviene, che stia sotto il razzo del Sole, prima che si gitti sopra il letame, e con la terra fortemente si mescoli, e si muova in tal maniera, che per lo movimento faccia schiuma, e diventi vaporevole, per la detta cagione. E l'acqua delle nevi, e delle gragnuole, se non istà ferma lungamente, anzi che scorra alle piante, per la sua freddezza, molto nocimento fa loro, perocchè in essa è freddezza, che le radici mortifica, e che congela l'umido del letame: e questo nocimento non agevolmente si toglie via. Il segno della qual cosa è, che
4 le nevose terre poca gramigna, o vero erba producono, e quella, che menano, non è matura. E avvegnachè alcuna volta l'acqua si riscaldi per lo Sole, impertanto non si toglie il nocimento, che fece con la prima freddezza, perchè fu cosa mortificativa. E questo vedemo ne' campi, e nelle terre grandinate, imperocchè poi infra tre anni appena si riducono al cultivamento. Ma l'acqua piovana, avvegnachè sia fredda, impertanto non ha eccellenza di freddo, ed ha caldezza, e vaporabilitade dalla nuvola, dalla qual discende. E la rugiada è calda, e umida, e dolce, la quale agevolmente si muove alle piante, o vero alle loro membra. Tuttavolta la pa-
5 lude, di che è detto, non sia posta troppo presso alle piante: imperciocchè la pianta troppo bagnata s'impedisce dal convenevol frutto producere. Ma quella, che mezzanamente si bagna, alligna, e viene: per la qual cosa si tiene il letame convenientemente nella più alta parte dell'orto, o vero del campo, acciocchè 'l suo nutrimento, e virtù discendente, con la piova, alle radici delle piante pervenga, ove per lo caldo della terra fuma nelle radici d'arbori, e d'altre piante, e il suo umore, e sugato dal natural caldo delle radici: e questo è la cagione, perchè l'acque pure, e che corrono con impeto, fanno le terre, che bagnano, sterili: ma quelle de' laghi, e de' paludi le
6 fanno grasse, e massimamente quando crescono per gran piove: per la qual cosa escono del letto loro, e entrano ne' campi, si come il Nilo, il quale cresce per le piove, che sotto l'equinoziale discendono, le quali son calde, e umide, ed imperciò ottimamente bagnano i se-

no i seminati di quegli d'Egitto. Ma l'altra acqua è grave, e anzi discende dalle parti del letame, e delle radici delle piante, che in esse vapori: ed imperciò non è intanto convenevole, come de' laghi, ne' quali è stata l'acqua, che ha ricevuto medicamento per lo continuo razzo del Sole: ed imperciò l'erbe, che infracidano nel suo fondo si convertono quasi in natura di letame. Per la qual cosa ancora, tolto il loto del fondo di così fatti laghi, e paludi, fa il campo abbondevole, e grasso, ed ha in esso effetto, e operazion di letame. Onde al tutto è convenientissimo nutrimento delle piante il letame, nella palude putrefatto, con temperata umiditade, e mischiato di conveniente sterco, per le indotte cagioni. Ma l'acqua salsa è da schifar sopra tutto, che col letame non si mescoli, o con le piante, imperciocchè quella è diseccativa, e adustiva, e al postutto contraria al pullulare, e mettere delle piante: e avvegnachè l'agrezza del sale sia rotta nell'umido aqueo, impertanto, col caldo del Sole, si converte in agrezza, e amaritudine, e cotal nutrimento al postutto le piante schifano. E simigliantemēte ha in se un'altra potenzial secchezza, per la riarsa terrestrità del sale: e per questo contrae i pori delle piante, e tura, e disecca il letame in tal maniera, che 'l suo umido non può risudare, e uscir fuori nel cibamento delle piante: e ancora l'acque de' metalli, le quali scorrono per le miniere, o per cannoni di metallo, per lungo tempo, o per lunga via, non sono convenevoli: perocchè, per la natura del metallo, più tosto rodono, che bagnino le parti dentro del letame, e delle piante. Adunque l'acqua, che matura il letame è l'acqua de' paludi, e raccolta delle piove, e delle rugiade: e se quella non può aversi, tolgasi l'acqua del lago lungamente sotto 'l Sole scaldata, e fortemente mossa: e, se ancora quella non è apparecchiata, sì si prenda l'acqua delle fontane, o ver de' fiumi, o de' pozzi cavata, fortemente mischiata, e scaldata sotto 'l Sole.

10 11 12

Dell'utilità dell'arare, e cavar la terra. Cap. XV.

1 *L'Arare, e 'l cavare generalmente fanno quattro utilità, delle quali l'una è l'aprimento della terra: la seconda è 'l suo ragguagliamento: la terza è il mischiamento de' campi insieme: la quarta è il suo tritamento. E adunque prima di necessità d'aprir la terra, imperciocchè altramente nè riceve i semi, che vi si gettano, nè*

quegli,

quegli, che ha in se, sufficientemẽte manda fuori: ed imperciò conviene, che s'apra la terra in ogni mutamento di piante, quando di salvatichezza in dimestichezza si mutano: perchè la saldezza della corteccia di sopra fatta, per lo peso della terra medesima, e per lo scalpicciamento degli huomini, e delle bestie, e per la percossa delle ventose piove, e discorrimento, quella impedisce, o che nõ riceve in se di fuori, o che delle sue parti d'entro alcuna cosa non manda fuori, donde la pianta fitta in essa germogli, o si muti d'una disposizione in altra: per la qual cosa conviene, che la terra si rompa, o con la vanga, o con l'aratro. Simigliantemente, s'ella nõ sarà agguagliata, non muterà ben la pianta, ma forse per contrario corrõperà le disposizioni in lei: conciossiecosa che continuamẽte quello, ch'è nella parte di sopra della terra, per lo suo peso, e scorrimento d'umore, vada dentro nelle interiora della terra: è la terra dentro a due, o tre piedi più grassa, che dal lato disopra: ed imperciò si conviene quella di sotto levar suso, e quella di sopra mandar di sotto, per l'arare, e per lo cavare, acciocchè agguagliata la sua virtù in una virtude unita, muova la radice delle piante, e le faccia abbondare. Ancora il benificio de'razzi del Sole tocca in prima la corteccia disopra: ma conciossiecosa, che niente ritenga, divien vana, e per lo ritornamento si conserva nelle parti di sotto della terra. E questo si fa uguale, quando quel di sotto si pon di sopra, ed e converso. E molti altri agguagliamenti della virtù della terra si fanno, per lo cavar della terra, e per l'arare. Ancora è di necessità il mescolamẽto, imperciocchè se da ciascheduna parte non son mescolate, non sarà proprio luogo della generazion delle piante: imperocchè le piante, le quali hanno virtù mescolata, vogliono il luogo della sua generazion mescolato: e non si può far mica, che'l campo sia ugualmente umido, e ugualmente secco, e ugualmente freddo, e ugualmente caldo, se non si fa, per lo cavare, e arare. Il tritamento è necessario, per la sua sottilitade, imperciocchè se non si trita non si sottiglierà, e non assottigliata non sarà convenevol cibo, e materia delle piante. Per la qual cosa comanda il maestro dell'agricoltura Palladio, che, nel tempo, che la terra è fangosa, non si debba arare, imperocchè allora non si riduce a polvere, ne il tempo del troppo secco è convenevole a lavorare, imperocchè le gran zolle non si dividono: ma nel tempo, nel quale un poco la terra è bagnata, e non ha tanto d'umore, che

le sue parti in se si tegnano, imperciocchè allora propriamente si trita, e s'assottiglia, e acconcia, e adatta a' semi, e alle piante, per le indotte ragioni. Per questa cagione gli huomini, ammaestrati, ed esperti nell'agricoltura, comandano, che 'l crudo campo sia tre, o quattro volte arato, e dicono, che ciascuna delle tre, o delle quattro arature, proporzionalmente aggiunga a' frutti la quantità del suo numero, acciocchè la seconda aratura aggiunga l'altra parte de' frutti, e la terza la terza, e la quarta la quarta. E non va più oltre, perciocchè basta, perchè a quattro arature è assottigliata la terra, e apparecchiata a cibo. Per questa cagione comandano gli esperti in agricoltura, che le granzolle si rompano con gran martella, perchè altrimenti, si come detto avemo, non è convenevole alla generazion delle piante. Ma quello, che dicono delle quattro, o tre arature, si varia, secondo la qualità del campo, che si lavora: imperocchè 'l campo forte, e tenace, e stretto, e di malvage erbe ripieno, non si lavora ad ammendamento, e sottigliamento, se non per quattro arature: ed al poroso, e sottile, il quale ha terra monda, forse basterà un'aratura, o due, o al più tre. Per la qual cosa ancora comanda Palladio, che la terra si consideri, imperciocchè se la fatica avanza l'utilità del frutto, è da abbandonarla: ma se il frutto avanza il merito della fatica, dice, ch'è da soprastare al suo cultivamento. Ancora sono campi, i quali non arando, ma cavando si temperano: e questi son quegli, i quali hanno la lor grassezza molto in profondo, ove il vomere dell'aratro non può aggiugnere. Onde a questi cotali campi si convien dare, e aggiugnere la vanga, perchè più profondamente solca la terra, che 'l vomere dell'aratro: imperocchè per li villani s'è trovato, e conosciuto, che l'umore della piova mena giù con seco la grassezza della faccia di sopra della terra, infino a dieci piedi, quando nel profondo discende. E ancora, sì come veggiamo gli animali, che dimorano in acqua, gli quali sotto la terra profondamente si generano ne' laghi sotterranei, son venenosi, imperciocchè non hanno niente di luce, e perchè son nutriti di spessi vapori. Così ancora quel grasso, che nel profondo della terra è nascoso, non è convenevole, ed è grosso, e freddo, se alcuna volta non è levato alla parte di sopra, e dalla luce del Sole percosso, e sottigliato, e dissoluto, e diventi spiritale, per la qual cosa possa toccare, e passare alle radici e a' semi, con i spirito vaporabile, e adattarsi agli usi de' lavoratori.

6 7 8 9

voratori: ma non ogni campo si cava, e ara. E perciò quando gli antichi huomini d'Egitto primieramente distinsono il campo con misure di geometrie, dissono, che quattro generazioni erano ne' cāpi, ne' quali le piante, per cultivamento si dimesticano, cioè il sativo i. acconcio a seme: il consito, cioè inarborato: il compascuo, ed il novale. Ma di questi quattro solamente li due coltivarono, arando, e cavando, cioè il sativo, e'l novale: e chiamavano il sativo quel che si seminava continuamente ciascuno anno, o più vol-
10 te in un medesimo anno: e'l novale appellavano quello, che de' due anni, o de' tre, o de' quattro, o de' cinque, o forse de' sette anni l'uno si riposa. E questi cotal campi comandarono, che si cavassono, e arassono, per le cagioni, lequa' dicemmo. Ma il compascuo, e'l consito comandarono, che non si cavassono: e chiamavano quello compascuo, il quale produceva prato in pastura degli animali: e'l consito chiamavano quello, ch'era inarborato d'arbori di salutevoli frutti all'uso dell'huomo: ed in niuna maniera cavavano il compascuo campo, ne il consito ancora, se non forse un poco intorno le radici, e non mica in ogni luogo: del cui cultivamen-
11 to, per innanzi, diremo la ragione. Ma qui basta dire, che il sativo, e novale campo, son da cavare, e da arare, perocchè in altro modo i semi non ben s'appigliano in loro, per le segnate cagioni.

Della cultura del campo lavoratio, Cap. XVI.

1 IL campo sativo, e'l novale si diversificano nel coltivare, e nello arare, imperciocchè il sativo ha grande, e abbondevole virtù di fruttificare, intanto che se continuamente non è macerato nel parto, per troppa grassezza, abbonderà in bruttura di piante diverse, il qual poi, sanza gran fatica, non si potrà correggere: o forse abbonderà in umore, in tal maniera, che esso umore, troppo abbondante, annegherà la virtù de' semi. E se sarà abbondante in tal modo, che l'abbondanza dell'adulterine piante si tema, si semini continuamente ogni anno, o forse più volte nell'anno. Imperoc-
2 chè cotale campo è caldo e umido, e disposto a caldo Sole, il quale, discendente dall'equinoziale, mette il calor nella terra sufficientemente a pullulazion de' semi: imperciocchè il calor del Sole mescola insieme le cose disotto, con quelle di sopra, a generazione di quelle cose, che nella terra nascono. Ed imperciò quando il calor

del Sole

del Sole lieva in alto l'umor disotto della terra, nella faccia disopra secca del campo, diventa continuamente il campo caldo, e umido, ed è quel campo sempre di porosa terra, e di buona mistura, e d'agevol cultivamento, e, con poca fatica, rende grande abbondanza di frutti: e quello propriamente si chiama campo sativo. Ma quando, vincendo il calor del Sole, l'umido levato sù del profondo non mescola insieme il campo, ne lo mollifica, ma più tosto si consuma: e quando il Sole disecca, e consuma molto più dell'umido, o vero dell'umore, che lieva in alto, diventa allora il campo polveroso, e sabbionoso, e salso, e pessimo, il quale non riceve bontà, per cultivamento, anzi si riduce per secchezza in solitudine d'eremo, ove niuna pianta può ricever mutamento a buono uso. E ancora se sarà tanta la debilità del Sole, che del profondo della terra non si possa niente levare alla sua corteccia, anzi cõtinuamente si costringa il campo, per la frigidità mortificante del luogo, quantunque il detto campo si cultivi, non rende il frutto delle piante, se non forse delle piante salvatiche: imperciocchè gli arbori delle selve, in molto gran profondo, dirizzano le radici, dove è il caldo fumante, per lo costrignimento della crosta della terra, ne può a tanta profondità aggiugnere il seminare, ne il cavare, ne l'arare. Ed imperciò cotali campi non si chiamano ne arabili, ne sativi, perocchè tutte quelle cose, lequali nascono nella faccia di sopra della terra, nascono de' vapori, che vengono del profondo disotto alla faccia della terra. Adunque il sativo campo è ottimo, il quale, per lo vapor vegnente disopra, e non consunto, è caldo e umido, ed ha la faccia, o vero corteccia morbida, e porosa, e il quale è agevole a cultivare, e abbondevole ne' semi, che in lui si gittano. E questo è da immaginare, per similitudine del caldo de' bagni: imperciocchè se alcuno in questi bagni un temperato caldo, che muova l'umido, ma ch'ei nol consumi, userà, il naturale umido, mischiato con l'umido cibale, per lo suo corpo si spanderà, e distenderà le sue carni, e'ngrasseralle: Ma se userà distemperato calore, per lungo tempo, espirerà fuori lo suo umido, e distruggerassi, e diverrà magro il corpo. Per laqual cosa disse Palladio massimamente essere da eleggere il campo grasso, e raro, ilquale, rarificato per lo caldo, non sia dissoluto, e sia ingrassato di molto spiritale umido alla corteccia attratto, e rivolto. Dice ancora, che secondo a questo è il campo grasso, e spesso, imperciocchè, se fia spesso, si può sottigliare,

3 4 5 6

tigliare, e diseccar per l'arare, e allora diventa conventvole al grasso, e allo spesso: e avvegnachè con fatica si lavori, nondimeno risponderà, secondo la volontà de' non negligenti lavoratori. E conciossiecosa che queste due disposizioni si truovino più tosto nel campo cultivato, il grasso, e raro si confà più alle vigne, imperciocchè le viti sono di legno rado, e non possono così del campo spesso sugare. Ancora le vigne hanno bisogno di molto calore, e umore,
7 per la qual cagione alle viti non è convenevole la terra spessa, la quale impedisce, e non lascia giugnere alle radici il calore, e l'umore: ma il grasso, e spesso è più convenevole alle biade, le quali richieggono il terreno sodo, e'l cibo, per la secchezza, e durezza del grano. Ma i troppo magri, e maninconici terreni, per la secchezza, non sono alle biade convenevoli, ne anche alle vigne; imperciocchè hanno la loro umidità ricalcata, e ristretta nella loro prossimana profondità. E questa umidità poco spira, ed esce fuori, se non se forse dal profondo alla generazion degli arbori: e i frutti di tali arbori, o sono nessuni, per la freddura, o sono sconvenevoli,
8 e non maturi: ed imperciò le piante non si dimesticano in cotal terra. Ma quella che per troppo caldo è secca, sopra tutte l'altre, è peggiore, imperciocch'ell'è abbandonata, e privata nel profondo, e nella corteccia dell'umido: ed imperciò questa cotal terra si chiama eremo, imperciocchè essa è tornata in solitudine, e non produce cosa alcuna, per l'ardore, o vero arsura, e salsuggine del sabbione, se non se forse erbe molto minute, e secche, generate per alcun poco di vapore d'alcun temperato tempo. Per la qual cosa l'ottimo agricoltore Palladio, dice, che quella è la peggiore generazion di terra, la quale è insiememente secca, e spessa, e magra, e fredda.

Del medicamento del campo, acciocchè sia da lavorare. Cap. XVII.

1 Egli è cosa manifesta, ch'e' sono alcuni campi in se sterili, e infruttuosi, per freddezza, o per umore; i quali, nel primo cultivamento, si medicano, e in loro poi ottime piante crescono, e allignano, e massimamente biade. In cotali terre si dee mettere nella fredda terra l'argilla cavata, imperocchè per l'argilla la terra fredda riceve abbondanza, imperocchè l'argilla è calda, e secca,

ed ha

ed ha proprietà masculina. Ma la terra è fredda, e vmida, imperciocchè 'l freddo induce l'umido, e quando il caldo secco si mischia all'umido, e al freddo, si fa un temperamento: e allora quella terra tanto dura abbondevole, quanto sta, che per allagamento di pioggia, non se ne scoli fuor l'argilla: e allora le piante vengono a merito, e muta la proprietade delle salvatichè proprietadi nelle dimestiche qualitadi, così nella quantità de' frutti, come nella qualità. E se la terra è secca, e amara, giammai non riceve medicamento, imperciocchè ciò, che in tal terra si può mettere, si converte in arsura, ed in salsuggine, e secchezza. Per la qual cosa nelle favole de' poeti si narra, che la terra gridò a Gioue, lamentandosi dello 'ncendio di Fetonte, e non del gelicidio di Saturno, sappiendo, che la malizia, laquale avvien, per lo freddo, si può temperare, ma non l'arsura, che avviene per la secchezza della salsuggine. E simigliantemente se la terra è poco abbondevole, per umore, alcun temperamento riceve, imperciocchè si cava con fossati, per traverso, a' quali prima scende il soperchio umore, e poi scola, e va fuori del campo, e allora riceve temperamento. Per laqual cosa tutte le fosse de' cãpi farai dirivare, e discendere a vna fossa maggiore, e più china, o ver bassa, per gli aramenti attraverso fatti, e fosse, acciocchè, per la più chinata, e bassa, il campo si mondifichi dal soperchio vmore, per quel modo, per loquale eziandio li mutamenti, e i votamenti curano i corpi degli animali dall'umore solamente, e non dalla qualità infermati. Perchè, sì come questa è doppia cagion d'infermità nel corpo dell'animale, cioè, o per qualità, o per umore inferma, così eziandio è nel campo. Ed imperciò, quando la terra è sterile solamente, perchè 'l freddo vince, studi il villano di spargervi l'argilla, la qual muta, e altera cotal terra. Ma se per umore avviene la sua sterilità, o ver per poca abbondanza, studi di ridurla al cultivamento, per votamento del superfluo umore, per lo modo delle fosse detto di sopra. Ma la terra, ch'è già così abbandonata, e privata e riarsa, è terra sanza speranza, tutto sì come il corpo dell'animale morto è incenerato.

Adunque, per questo modo, il sativo campo è aitato al dimesticamento delle piante, e massimamente nel cultiuamento delle biade, perchè delle vigne si dirà di dietro, quando del campo consito tratteremo. Ed imperciò in cotali non ottimi campi, i quali hanno mestiero di molto, e continuo medicamento, diligentemente son da os-

servar

servar li tempi del cultivamento, e del seminare. Nelle terre fred de si cōviene seminar primaticcio, nel primo tempo dell'Autunno, acciocchè la piāta abbia ricevuto alcuna fortezza, anzi che'l freddo venga: imperciocchè se troppo debole perverrà alla freddura del Verno, mortificherassi nel ghiacciare, e non fruttificherà: e
6 questo massimamente è in quel campo, il quale eziandio è secco col freddo. Ed imperciò se allora non sarà per tempo, cioè primaticciamente seminato, non avrà forza contra'l Verno la magra, e tenera pianta. Ma nel caldo campo, e grasso si dee indugiar la sementa quanto si può, innanzi il freddo del Verno: imperciocchè se in tal campo si seminerà primaticciamente, abbonderà cotal sementa in erba. E quando tutto il sustanziale umido avrà posto nell'erba, non avrà nel tempo della Primavera onde produca i semi serotini, imperocchè la sua sementa non riceve nel freddo del Verno alcun nocimento, perocchè'l seme è messo in campo caldo, e
7 grasso, ed in cotal maniera nō può ricever lesion dal freddo del Verno: anzi maggiormente la pianta piccola è ingrassata, e tenuta dal freddo del Verno, che non abbondi. E allora, sopravvegnente il caldo della Primavera, formerà di se molti semi, e producerà frutti in grandissima abbondanza. E simigliantemente è da considerare ne' molti freddi, e umidi campi, i quali son posti intorno a marine, e molte paludi, imperciocchè questi cotali non si convengono seminare nell'Autunno, imperocchè troppo si bagnano di freddo umore, e la farina de' semi si dilava, e perisce, sì che nella Primavera diventano vani, e non fruttificano: ma seminati nella Prima-
8 vera hanno molto umido abbondante, e vaporoso, così per lo terreno, e natura del campo, come eziandio per gli luoghi dappresso. E quando il calor del Sole sarà cresciuto, tosto crescono, e fruttificano, e'l segno di ciò è, che noi veggiamo fruttificare ottimamente cotali campi nella secchezza de' tempi, la quale impedisce gli altri campi: imperciocchè la secchezza del tempo, congiunta al troppo umore del campo, genera temperamento, e rende abbondanza di frutti. Per la qual cosa ancora diciamo, che cotali campi diventano abbondanti, per seminazion di fava, o di lino, se alcuna volta fossono sterili: imperciocchè cotali cose, divelte dalle
9 radici, temperano la sua superflua umidità. Per la qual cosa lo studio del cultivamento sia intorno a così fatti campi, acciocchè per li raccolti, e alzati argini s'impedisca l'abbondevol ritorna-

mento dell'acque, acciocchè non cuopra la corteccia della terra, e per li fossati nelle stremità, e termini de' campi aperti, mettano fuori, e scolino quella umidità, che già vi sia discorsa, o per piova venuta. Ma la terra la quale è divenuta diserta, e sterile, per lunga arsura, e secchezza, in nessun modo, secondo che è detto, curar si puote, imperocchè la sua radezza non ritien l'umido delle piove, e la secchezza consuma il letame, che vi si mette, e la innata amaritudine impedisce, e disturba il nutrimento de' semi, e delle piante: e spesse volte troviamo sopra così fatta salsuggine, una certa corteccia di terra lieve, e grassa, la qual, per allagamento di mare, vi fu posta, e menata: o che forse quivi, per lunga putrefazione d'erbe, è generata. Imperciocchè i fiumi, che corrono in mare tirano con loro moltitudine di terra, la quale radono, e lievano dalle buone terre, la quale, quando sarà giunta al mare, per inondazione, è gittata sopra la salsuggine della riva: e mentre che questo avviene, continuamente, per lungo tempo, cotal corteccia di terra è abbondevole in quei frutti, che non ficcano nel profondo le lor radici. Ma le piante, che ficcano le lor radici in profondo, non può già nutrire, ed imperciò cotal terreno mena grande abbondanza di biade, ma in esso, o nessuno arbore nasce, o se alcuni vi nascono molto piccoli sono. E il segno di questo è, che noi veggiamo i mari, i quali due volte il dì naturalmente crescono, e scemano, allato alle rive, aver così fatti campi: ma i mari, che stanno fermi, allato a' suo' liti sono sterili.

Della cultura del campo montuoso, e vallicoso, Cap. XVIII.

I Campi, i quali son nelle pendici de' monti situati, spesse fiate sostengono secchezza, e magrezza, imperocchè 'l grasso, il quale è in loro, discorre alle valli, e imperciò le valli sono grassissime, e le pendici de' monti sono aride: per la qual cosa le piante non si dimesticano bene in essi, per cultivamento. Onde cota' luoghi comandano i cultivatori, che si solchino per traverso, acciocchè ne' solchi stia ritenuta la grassezza, la quale discorrerà con ruina, se il solco discenderà diritto. Per la qual cosa si fanno ancora ritenitoi, o vero cisali, per traverso, dinanzi al campo, acciocchè la terra non iscorra giù, poichè sarà arata. Ma certi con più sottile ingegno

gegno seminano questa cotal terra non arata, ma dura, e poich'è seminata la terra la rimboccano sopra i semi, o con l'aratro, o con la zappa, o con altro strumento, e non l'arano, se non una fiata, e non tritano in essa le gran zolle, imperciocchè se spesso con l'aratro si rompesse, e tritasse, andrebbe tutta via, e scorrerebbe tutta alla valle, con la piova, la quale discende con impeto della scesa, o vero pendio del monte, e perirebbe quel ch'è seminato. Adunque in cotal campo dee essere il seme sottile, e non buono, si per difetto del cultivamento, e si per la'mpossibilità di ritener la grassezza, e l'umore, per li quali i semi nascono, e mettono. Ed imperciò ancora il letame non si pone in monti sotto terra, ma disopra si pone, acciocchè la terra mossa nelle parti d'entro, per l'umore, ed impeto, non discenda nella valle. Ne si sparge ancora il letame ugualmente nel lato del monte per tutto, ma più ad alto si sparge più del letame, dove più dell'umore si dilava, e secondo che la china è maggiore, o minore, così si pone più o meno letame: imperciocchè le parti di sotto, per lo discendimento degli umori, divengono grasse, ma quelle di sopra si privano della grassezza, per dilavamento. Ma quando si pon più letame, ove più dell'umor si dilava, e meno nel luogo, al quale più di letame, per allagamento di piova, si traporta, si fa una certa agguaglianza di temperamento. Più convenevoli frutti son quegli de' monti, che que' delle valli, imperocchè il ripercotimento del Sole è maggiore al monte, e l'umor temperato abbedisce più tosto alla digestione, ed essi luoghi del monte son vaporosi, il qual vapore aiuta il maturante caldo. Adunque per queste cose è da cõsiderare, che qualunque piante hanno i frutti aromatici, e caldi e secchi, queste cotali più è convenevole di piantare, e seminar ne' monti, per la secchezza, e caldezza del luogo. Ma qualunque piante hanno i frutti sodi, e umidi, è più convenevol di porle col seme nelle valli, che ne' monti: per la qual cosa i vini, e le cose odorifere son migliori ne' monti: e nell'università, e generazion delle biade, la vena meglio cresce, e fruttifica ne' monti, che'l grano, o la segale. Ma il grano, l'orzo, e la segale, meglio nascono, e fruttificano nelle valli, per la sodezza de' lor granelli. Ed è da sapere, che nel campo della valle è di necessità, che si faccia, un gran fossato nel mezzo della valle, e molti altri piccoli, che ad esso discendano, per li quali l'impeto dell'acqua esca, e corra fuori, acciocchè i torrenti, che vengono del

monte non cuoprano, e sommergano i semi, che son nella valle gittati. Si che cultivato il campo, in cotal maniera, mette ne' semi, e nelle radici dimestico nutrimento, e però allora la pianta diventa dimestica, quando si tempera il sativo campo, secondamente ch'è detto. Ed imperciò, conciossiecosa che essa terra sia ventre, e madre delle vegetabili cose, si conviene, che essi semi ridotti a cultivamento, mutino, secondo il campo, le loro disposizioni, imperciocchè digestisce il cibo, e fallo collerico, flemmatico, o sanguigno, e poi per le disposizion del cibo si muta il corpo, e la sustanzia delle piante. Imperciocchè, si come per arte del medico il ventre acquista laudabili disposizioni, e allora converte il cibo, e'l corpo a laudabili disposizioni, così il savio coltivatore muta il campo a laudabili disposizioni, per cultivamento: il quale, laudabilmente disposto, ancora le piante acquistano disposizioni laudabili. E simigliantemente una medesima operazione è intra'l parto, e la matrice, e intra'l campo, e la pianta: imperciocchè benchè lo sperma masculino sia operatore, il quale, si come artefice muove, e forma il parto, nondimeno, perchè'l sangue mestruo è tratto in nutrimento del parto, in molte cose seguita la disposizion della madre, e della matrice: ma ne' campi, e nelle piante, questo è più, che nella matrice, e nel parto: imperciocchè nelle piante propriamente non è il maschio, e la femmina, ma queste virtudi son permischiate in quel medesimo. Per la qual cosa la disposizion della terra è tutta quella, la quale muta la pianta, o alla disposizion dimestica, o alla salvatica.

6

7

8

Del cultivamento del campo novale. Cap. XIX.

IL campo, che dagli antichi savi si chiama novale, è di due maniere. L'uno è quello primamente ridotto al cultivamento: e l'altro è quello, al quale è bisogno di reddire a suo cultivamento, interpostivi certi riposi. Si come quel campo, il quale, seminato due anni, riposa nel terzo, o vero nel quarto, o vero nel quinto, o nel sesto, o nel settimo: imperciocchè infino a questo solamente avemo trovato, che diversificano i riposi de' campi. Ed il novale, il quale, seminato un'anno, si vuol riposar più anni, per lo certo è reo, e non risponde al cultivamento, ne a volontà della fatica del coltivatore. Ma lo studio, che s'ha nel campo novale, il

1

2 le, il quale allora prima è ridotto al cultivamento, è lo sterpamento de' salvatichi sterpi; le radici de' quali, se non si sterpano tutte, sugano l'umor del campo, e non lasciano esser nutriti i semi, nè debitamente vivere, e appigliare. Per la qual cosa ancora si comanda, che 'l campo non si semini di diversi semi, acciocchè l'uno non riarda, o vero disecchi l'altro, attraendo il nutrimento: e, sterpati gli sterpi, si semina il campo. E primamente, per cagione della non cavata, e tratta virtude della terra, la quale contrasse, e acquistò, per lunga putrefazione in essa, di diversi cibi, e sterpi, è abbondante lungamente, o sanza letame, o vero con poco letame. E dopo questo convien che gli si dia il letame,
3 s'egli ne dee stare abbondevole, e, se non è grassissimo, gli convien fare alcuna interposizione, spezialmente quando le seminate piante, con la sustanzia dell'erba, o della paglia si mietono, o con le radici si divelgono: imperciocchè tratta la grassezza, e la virtù del campo, è di necessità che 'l nudo campo s'esponga al Sole il terzo, o 'l quarto anno: per lo calore, e lume del quale riceva virtù di germinare, sì com' egli ebbe nella prima sementa: imperciocchè lo spirito vivifico della pianta, quando s'attrae per li semi, e per le piante, la terra rimane abbandonata dall'umore, e spirito
4 vivifico: e, riposata, per determinato tempo, si riduce a campo da capo, sì come la virtù della concezione si rivoca, e riduce al ventre, per riposo, intra l'un parto, e l'altro. Ondè è da sapere, che alcun campo ritorna più tosto, che l'altro, secondo che 'l campo si truova più, e meno abbondevole, e caldo, e umido, e grasso, e poroso, e sottile. Questo dimostra il suo nome medesimo, imperciocchè novale è quello, il qual ritorna alla virtù prima, rinovata per riposanza. Onde l'opere di tutti i naturali testimoniano queste cose. Imperciocchè quelle cose, le quali si fanno con fatica, e con tutta virtude, e sforzo, se non prendono ristoro di ri-
5 poso, che vi s'interponga, si dissolvono, e corrompono. Adunque qualunque campi, continuate le sementе, fruttificano, continuamente ricevono dal Cielo, e dall'umore, rinnouamento de' lor principi, da' quali, ristorati, sempre possono pullulare, e mettere, e perciò continuamente si seminano. Ma qualunque campo non solamente è di continuo umor bagnato, ma eziandio coperto di quello, per la maggior parte dell'anno, cioè nel Verno, e nella Primavera, quando i semi deono pullulare, e nell'Autunno, quando è da

do è da far la sementa, è coperto di troppo umor freddo, e grosso. Questo cotal campo, dagli Egizij, i quali primieramente distinsono i campi, è chiamato subceneus, aut cenulentus, e quel cotale non è novale ned è sativo, imperocchè nella State, quando si secca nella parte di fuori, cioè nella corteccia, si fende il loto, che è di sopra di gran fenditure, per l'acqua fredda, e grossa, che l'aveva coperto nella parte di sopra del suo loto: e questo impedisce il pullular delle buone piante. E se alcune ancora ne nascono in tal campo, rimangono salvatiche, imperocchè divengono amare in sapore per la grossezza, e freddezza, e crudità dell'umore. E ancora saranno private di semi, e di frutti, per lo difetto del sottile umido, dal quale s'accagionano i semi, e i frutti: e anche perchè 'l tempo della State non è atto a pullulamento de' frutti, ma a maturamento, e seccamento: ed imperciò di questo cotal campo dicono gli agricoltori, che è da abbandonarlo, imperocchè neuna pianta può esser mutata in lui da salvatichezza a convenîente proprietà di pianta dimestica. Ancora dissono gli antichi cultivatori, ch'è un'altro campo, che si chiama uliginoso, del qual ragionando, dissono, che non si poteva ridurre a cultivamento. E questa è l'uligine secca, la quale continuamente tien secchezza, ed è secchità polverosa: e questo è quello, il quale ha natura d'eremo. Ed imperciò, conciossiecosa ch'e' non abbia le parti sode, e continue nella corteccia, non radicherà in esso, nè fiorirà, o vero fruttificherà alcuna perfetta pianta: imperocchè la pianta richiede luogo di salda, e soda continuità, nel quale si radichi, e fiorisca, e meni frutto, imperciocchè nella uliginosa tutta la parte di sopra è poro, e quel ch'è nel fondo di sottile umore evapora fuori, e non si ritiene alcuna cosa nella parte di sopra, la quale si percossa si rivolga indietro, e stia ferma, e la pianta perfettamente si formi di quella: ed imperciò, perchè tal campo non riceve la pianta, non si può a queste cose dirizzare, per aramenti, o per fosse, acciocchè in esso si faccia alcun dimesticamento di piante, ed imperciò si giudichi d'essere da abbandonare, e ridurlo in pescine, e laghi. E le cose, le quali son dette dinanzi dalla terra uliginosa, sono sentenzia di Frate Alberto. Ma altri dicono, che la terra uliginosa è quella, nella quale sempre ha umiditade, la quale non si può rimuovere, dicendo, che l'uligine è umor naturale della terra, che mai da quella non si diparte, sì come accidente inseparaseparable-

separa-

separabile, e da non potersene rimuovere, ed in questa opinion par, che sia Palladio, ilqual dice, ch'ogni grano nella uliginosa terra, dopo le tre seminature, si muta in generazion di segale: imperciocchè cotale trasmutazione, per soperchio d'umidità, innanzi, che per soperchio di secchità, procede. E imperò convenevolmente pare a dire, che l'uligine è duplicità, cioè secca, e umida, e catuna è viziosa. Della prima intende Alberto, della seconda intese Palladio.

Del tempo, e modo d'arare, e di sterpare le male erbe. Cap. XX.

I Campi grassi, e secchi, ne' luoghi aridi, del mese di Gennaio e di Febbraio si posson rompere, e arare: ma ne' luoghi temperati, e umidi del mese di Marzo, e d'Aprile, cioè quando la superflua umidità è consunta, e la terra è già pervenuta ad agguaglianza intra l'umidità, e la secchezza. Di quel medesimo mese d'Aprile, e di Maggio i grassi campi, i quali lungamente tengono l'acqua, ancora si fendono, quando avranno messe tutte l'erbe, e i loro semi non sieno ancor fermati, e per maturità indurati. I secchi, de' quali primieramente dicemmo, si possono la seconda uolta arare del mese di Giugno, e di Luglio. La seconda uolta s'arano i campi umidi, i quali dicemmo, che del mese di Marzo, o d'Aprile, o vero di Maggio, si dovevano rompere, overo fendere del mese d'Agosto, e i secchi la terza volta. Del mese di Settembre s'arerà la terza volta il grasso campo, e quello, ilquale avrà per uso di tener l'umore, auuegnachè nell'umido anno si possa terzare innanzi. Ed in questo tempo il campo umido piano, e sottile, o ver magro, si semina, e ara. Ed i magri cliui, cioè campi posti a pendio, o ver monticelli, sono da arare, e seminar nel tempo presente. Ancora i buoi si giungono meglio al collo, che non fanno al capo, i quali nel volgere rattenga il bifolco, e sospinga, e muova il giogo, acciocchè i lor colli si prendano alcuna lena compiuto il solco. E non dee essere il solco nell'arature, secondo che dice Palladio, più lungo di cxx. piedi: ma secondo l'usanza de' cultivatori di Lombardia, e di Romagna, si distende il solco fino a cc. piedi, e più oltre: e la cretosa terra si dee arare più profondamente, che la soluta. E ancora è da osservare, e guardare, che in tra i

solchi

solchi non si lasci terra, che non sia mossa, e lavorata, perocchè le zolle tutte si deono con martelli, o zappe, dissipare, e rompere. E cognoscerai in questo modo se sia mossa tutta la terra, se attraverso per li solchi metterai una pertica, la qual cosa fatta, spesse volte sommoverà i bifolchi da questa nigligenza. Ancora è da osservare, che'l campo fangoso non sia arato, o quello il quale spesse volte, dopo lunga secchità, è bagnato da piove leggieri, imperocchè la terra, la qual si lavora, quando è fangosa, nel cominciamento, si dice, che per tutto l'anno non si può lavorare: e quella la quale è leggiermente bagnata di sopra, e di sotto è secca, se s'arerà allora, si dice, che diverrà per tre anni sterile. Ed imperò il campo mezzanamente bagnato, in modo, che non sia lotoso, ne arido, si dee fendere, e rompere: e se'l campo è molle si solchi in traverso per li lati: la qual forma è da servare allora, che riceve il seme. E se vorrai aprire i campi non lavorati, considererai se'l campo è umido, o secco, o s'egli è vestito di felci, o di gramigna, o di spine, o vero bronchi. Se sarà umido si dee asciugar con condotti di fosse da ogni parte: ma, quali sieno le fosse aperte, ad ognuno è noto. Le cieche si fanno in questo modo, cioè. Che primieramente si fanno i solchi per lo campo attraverso, d'altezza di tre piedi, poi s'empiono di pietre infino al mezzo, o vero di ghiaia, e di sopra s'agguaglia con la terra. Ma i capi delle fosse richieggono una fossa aperta, alla quale a china discorrano, ed in cotal maniera l'umor se ne trarrà fuori, e gli spazij de' campi non periranno. E, se non s'avesse pietre, cuoprasi di sermenti, o vero di strame, o di certe verghe: e queste cose acconciamente si fanno del mese di Maggio, e anche negli altri mesi, secondo la qualità dell'umidità, la quale è consunta nella terra. E se'l campo è boscoso si si dee cultivare, sterpati gli arbori prima, o vero diradatogli: e, s'egli è pietroso, si potrà purgare, e guernire, raccolta, per molte parti, la moltitudine delle pietre. Il giunco, la gramigna, e la felce, si vincono con l'arare spesso. E dopo l'arazion del campo, ov'è la felce, seminerai fave, o lupini: e se poscia vi nascerà felce, taglierala, ivi a poco tempo, con la falce. Del mese di Luglio, o dinanzi a' dì caniculari estirperemo la felce, e la carice, quando il Sole sarà nel segno del Cancro, e la Luna sarà sesta, posta nel segno di Capricorno. I Greci dicono la gramigna, la quale è divelta con le radici, che non ritorna.

4 5 6 7

Della

Della sementa in comune. Cap. XXI.

1 *DElla natura, e virtù de' semi già è detto per addietro: ma qui è da attendere, come il seme contien due cose, l'una delle quali è la virtù formativa, la quale ha dal Cielo col caldo, e con lo spirito, i quali strumentalmente servono alla virtù formativa, il caldo digerendo, e dividendo, e sottigliando, e lo spirito portando, e menando la virtù. La seconda cosa, che ha in se il seme è la sustanzia formale, la qual, mischiatovi l'umido, riceve la formazione, e figurazion nella pianta, e nelle sue membra. Adunque è da attendere in ogni seminazione, che il seme si sparga, e semini, quando dal Cielo ha maggiore aiutorio: e questo è allora, ch'egli*

2 *è aiutato dal caldo, e dall'umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna insiememente: perciocchè la Luna, perchè alla terra è prossimana, regge, e governa tutte le cose della terra, e aiuta a pullulare, e a mettere, perocch'ella muove per lo temperato lume del Sole, il quale alquanto in essa è temperato: ma nel Sole è congiunto col secco, e perciò è alquanto adustivo, o vero disseccativo dell'umido seme. Per la qualcosa coloro, che saviamente cultivano gli orti, alcuna fiata fanno molta ombra alle piante tenere, e a' novelli semi, incontro all'ardor del Sole: ma nel lume della Luna è il lume del Sole medesimo congiunto al freddo tempe-*

3 *rato, e all'umido, acciocchè dal lume del Sole abbia il caldo movente, e riceva per lo temperato freddo, temperamento, e rimuovasi per l'umido la sua secchezza. Adunque acceso nella Luna il primo lume, quando essa è temperatamente calda, e umida, sono da spargere i semi, imperciocchè più convenevolmēte allora è aiutata la lor virtù dalla Luna, per le ragioni indotte. Moverà adūque allora il suo calore la virtù formativa, e lo spirito aiutato dal tēperato caldo della Luna, e anche dall'umido della Luna è aiutata la materia formale, la quale si dee formare. E non è mestiere d'attendere ad altre Stelle, imperciocchè la virtù di quelle si comuni-*

4 *ca al lume del Sole, e della Luna, per appiccamento, o vero congiunzion della Luna a quelle, la qual s'appicca, o vero congiugne a tutti i loro ragguardi, o vero aspetti, in ciascun mese, per l'appressamento, e dilungamento da esse: e però dagli antichi savi è chiamata la Luna reina della celestial milizia, e la lampana di*

L vetro

vetro di Diana. E la ragion del primo nome è questa: imperciocchè essendo a noi prossimana, infonde, e dà influenza sopra i corpi di sotto, più ch'altra celestial virtude. E appiccandosi, cioè congiugnendosi, in ispazio d'un mese, ciascun mese compie, e fa col prestato lume quello, che l'altre compiono, e fanno in ispazio di molti anni. Per la qual cosa dice il Filosofo, che la Luna fa in un mese quello, che'l Sole fa in un'anno, cioè il Verno, e la State, la Primavera, e l'Autunno, perocchè dal primo avvenimento, infino all'ammezzar del suo lume, è calda e umida, come la Primavera: e dall'ammezzamento del suo lume infino alla pienezza, è calda, e secca, come la State: e dalla plenitudine, infino all'ammezzamento secondo, è fredda, e secca, come l'Autunno, e dal secondo ammezzamento, infino al suo mancamento, è fredda, e umida di corrotto, e vecchio umore flemmatico, come'l Verno. 5

Per la qual cosa se si farà la sementa nel tempo, nelquale è calda, e secca, seccherassi il sustanziale umido de' semi, il qual si dee formar negli organi, o vero membri della pianta, e non si produrrà la pianta a perfezione. Ma se in quel tempo si seminerà, nel quale è fredda, e secca, il caldo de' semi non si moverà, ne l'umido sarà aiutato: ed imperciò non sarà convenevole la sementa. E se nel tempo, ch'ella sarà di corrotta vecchiezza, e sarà fredda, e umida, per la ventura i semi s'infracideranno, e l'utilità del seme non andrà innanzi, ne allignerà: ma nella prima accessione tutte le cose sono aiutate, e utilmente vanno innanzi, ed imperciò è detta la lampana del vetro di Diana, accesa dalla luce fredda: perchè i poeti favolosamente dicono, che Diana è la Dea dell'aere, ilquale aere è spiritalmente ne' corpi delle cose animate. 6

E la lampana di questo spirito è il corpo della Luna, il quale la ricevuta luce temperata dal Sole, formatamente spande gli spiriti delle cose animate, e muove quegli, acciocchè mossi ricevano, e sostengano le virtudi alle naturali operazioni, le quali se il Sole, per se movesse, dissolverebbe, per la sua troppa distemperanza, e secchezza: ed imperciò il freddo della Luna ottimamente serve a ciò, imperciocchè egli contien di fuori, ed entra dentro temperatamente, e muove gli spiriti alle naturali operazioni, e non gli lascia ancora dissolvere per evaporazione, che'l temperato freddo, circondante, spreme di fuori, e ritorce, o ver ripiega gli spiriti, acciocchè si confortino nella parte d'entro: e questo massima- 7 8

simamente è nelle piante, lequali non fanno se non naturale operazione, e insensibile, perchè i sensi più si confortano di fuori, e le naturali cose sono più vivaci nelle parti d'entro. Adunque è da attendere, che nell'ascension della Luna si semini, per queste ragioni: e questo si dee intendere, quando i luoghi, e l'aere sien temperati: imperciocchè se amendue, o l'uno di loro sono di superchio caldi, e secchi, sarebbe più utile la sementa nell'ultima età della
9 Luna, la quale è fredda e umida, imperciocchè allora tempererebbe la troppa caldezza, e secchezza del luogo, e dell'aere. Ancora quando il luogo, e l'aere, o l'uno di lor due, fossono freddi, e umidi di soperchio, sarebbe più utile la sementa nella seconda età della Luna, la quale è calda, e secca, imperciocchè allora tempererebbe più la troppa freddezza, e umidità del luogo, o vero dell'aere, sì come di sopra si pruova, sotto la rubrica di quelle cose, le quali si convengono alla pianta, secondo i princìpi della generazione: e quel medesimo è da intendere nelle semplici qualitadi. E conviensi considerare la quarta parte del basso cerchio, nel
10 quale si muovono i vivificanti lumi. Conciossiecosa che nel basso cerchio sia la generazione, e corruzion delle cose che vivono: e non perciò in tutte le parti è cagione di generazione: ma più tosto è nella quarta parte, la quale è dall'Ariete nel Cancro. Adunque ogni sementa è perfetta innanzi che'l Sole entri nell'Ariete: imperciocchè allora non trovando i semi nelle sue matrìci, ma nella matrìce della terra, gli trarrà fuori, e gli moverà col vivifico lume. E se le semente dell'Autunno radicate, allora si moveranno nella debita quantità della lor sustanzia, moveransi ancora i fiori, e la formazion de'semi. Ma le semente della Primavera, gia-
11 centi ancora nella matrìce della terra, pulluleranno allora, e, aiutate da temperato sole, fioriranno, e germineranno innanzi il tempo secco della State. E non è bisogno, che i venti molto sieno osservati, imperocchè il vento, che si chiama Austro, muove, e dispone la terra, e fa pullular le piante. Impertanto quello, che si chiama Aquilone, quando non è di mortificante freddo, contiene il seme, acciocchè vaporando non si dissolva. Ma molto è da prender guardia, che'l campo non si semini insiememēte di diverso seme, perocchè alcuna volta incontra, che l'uno seme attrae a se più che, un'altro, e allora l'uno arrostisce l'altro: e alcuna volta,
12 per la contraria azione, l'uno, e l'altro seme è impedito a germi-

nare. E noi vediamo, che la pianta posta allato all'elleboro, o vero alla scamonèa, trae a se le sue proprietadi: ed il loglio, posto al lato al frumento, lo'ncende, e riarde. Similmente fa il nocciuolo alla vite, e il cavolo: e così avviene di molti altri. Così ancora senza dubbio la diversità del seme alcuna volta corrompe il sottile umido, che è nel campo, per le contrarie virtudi, sì che non ben si dirizza al dimestico frutto: sì come eziandio la diversità de' semi degli animali, quādo l'uno si congiugne con la femmina d'un'altra spezie, corrompe l'uno, e l'altro, sì che ne l'uno, ne l'altro fa pro alla generazione: per la qual cosa è da guardarsi nelle più cose da tali diversitadi. Son ben certi semi che per esperienza si truova, che insieme non si dannificano, ma seminati insieme allignano, e fruttificano, e rendono abbondanza, sì come quando in convenevol tēpo si seminano nel lavorato terreno i semi degli atrebici, degli spinaci, de' finocchi, delle lattughe, de' prezzemoli, e della santoreggia, e della bietola, e de' cavoli, de' quali prima si divelgono, e colgono gli atrebici, e secondariamente gli spinaci, e i cavoli, acciocchè tutti, o parte d'essi, si trapiantino. E così i cavoli, con tutte l'altre erbe, che quivi rimangono, si diradano, se fussero troppo spesse, e si sarchiano, e si colgono l'una dopo l'altra, rimanendovene certe di ciascuna generazione per seme. Ancora convenevolmente si seminano insieme il frumento, e la spelda, e'l miglio, e'l panico, e i fagiuoli, e similmente l'orzo, e'l frumento. Ancor se fuor di misura si gittano i semi nel campo, diventano magri, ed inutili. Ma se si seminerà il campo, secondo la proporzion dell'umido cibale, che in esso è in tal maniera, che le radici si possan confortare, e dilatare, allora la pianta, che si lieva su sarà forte, e renderà il frutto, che esso campo richiede, per la fatica del suo cultivamento. Adunque la natural ragione, e la sperienza del cultivamento, persuade, e muove, che queste cose sieno, con diligenzia, da essere attese. Conviensi ancora attendere, che per la ventura quel seme, che è gittato alla terra, non sia corrotto. Ed imperciò comanda Palladio, che'l seme, che si getta nel campo, non sia di più d'un'anno vecchio, imperciocchè se son vecchi di più d'un'anno, son troppo secchi, e la virtù formativa del proprio radicale umore, tolta dal suo suggetto, o vero privata, diventa vana: ed imperciò cotali semi rade volte fanno utilitade. Ancora il grano, e gli altri semi spezialmente eleg-

13

14

15

te eleggeremo convenevoli in quella regione. la qual cultiviamo, le
16 gli altri si proverremo: imperciocchè le nobili generazioni de' giovani arbucelli, e delle biade, si deono seminare, e mettere nelle terre, e non si dee mettere tutta la speranza nelle novelle generazioni de' semi, innanzi lo sperimento. E nota, che i semi ne' luoghi umidi tralignano, più tosto, che ne' secchi. Ancora dagli antichi Greci si comanda, che i legumi si seminino nella secca terra, ma la fava solamente nell'umida. E avvegnachè ne' temperati campi sia da seminare, impertanto se la secchezza sarà lunga, gli seminati semi, non meno ne' campi, che ne' granai si serveranno.

Ancora se la necessità costrigne, che della salsa terra alcuna
17 cosa si speri, sarà da seminare, e piantare, o vero inarborare, dopo l'Autunno, acciocchè la sua malizia si lavi, e purghi per le piove del Verno. Ancora se vi pianteremo arbucelli vi si dee metter sotto alquanta terra dolce, o alquanta rena di fiume. E ne' luoghi uliginosi, e sottili, e freddi, o vero oscuri, del mese di Settembre, intorno all'equinoziale, quando il tempo è fermo, e chiaro, acconciamente si semina il grano, e gli altri semi, i quali si seminino innanzi al Verno, acciocchè le loro radici, s'appicchino, e germinino innanzi al Verno. Ma ne' luoghi secchi, e grassi, o ver ne' luoghi disposti, e apparecchiati al Sole si seminino dopo i detti tem-
18 pi, pur chè in nulla maniera s'indugino insino al gelicidio del Verno. Ancora si fanno semenzai, ne' quali si crescono, e nutriscono così semi, come arbucelli, acciocchè quando saranno cresciuti si traspongano. E questo cotal semenzaio desidera tal terreno, e in tal maniera apparecchiato, come di sotto nel prossimo trattato è scritto. Ma secondamente, che scrive Varro, di quelle cose, le quali son nate nel semenzaio, se i luoghi saranno molto freddi, quelle che son di molle, o vero tenera natura si convengono coprire ne' tempi della brina con foglie, e altro strame: e se saranno state piove, è da vedere, che da niuna parte l'acqua vi dimori, per-
19 ciocchè, per cagion del gielo, l'acqua è un veleno alle radici tenere sotto la terra, e agli arbucelli di sopra la terra, acciocchè in un tempo non egualmente crescano: perciocchè le radici nell'Autunno, o nel Verno più si nutrican sottoterra, perchè sopra terra son cerchiati d'aer più freddo. Adunque le salvatiche piante, alle quali il seminatore non sarà andato, ne cultivatole, così ne 'nsegnano: imperciocchè prima le radici sogliono nascere, e non pro

cedono

tedono più innanzi, se non quando viene il Sole. La cagione, o ve ro ragione delle radici è doppia, imperciocchè certi arbori sono, che naturalmente producono molte più radici, che gli altri, e ancora, perchè vna terra dà più agevolmēte via alle radici, che un'altra: e se il semenzaio sarà inarborato d'arbucelli, le vette, o vero cime degli arbucelli, che sono per natura più molli, come l'ulivo, e'l fico, sono da chiudere intra due tavolette, legate dalla dritta, e dalla sinistra parte. Ancora scriue Cato, che la terra de' semenzai dee esser tale, quale desiderano i semi, o vero gli arbucelli seminati in esso. Anche dice, che i piantoncelli non deono avanzare, se non quattro dita di sopra la terra, e che le vette, o vero cime si deono ugnere di bovina. 20

Della piantagione, e modo di piantare, e della elezion delle piante. Cap. XXII.

1 *EGli è da sapere, che certi arbori sono, i quali fanno frutto, il cui seme è richiuso nella carne del lor frutto: altri sono, che non menano frutto alcuno, ne' quali si truovi alcune semenze, di che si possa generar simigliante pianta. Quelli, che fanno frutto e seme, alcuni il fanno piccolo, e debole, e alcuni, il fanno grosso assai, e potente, racchiuso in duro nocciolo. E quegli li quali fanno il seme piccolo, e debile, hanno virtù generativa, così nel seme, come ne' rami diffusa: ed imperciò si posson piantare, e seminare, e nascere dell'uno, e dell'altro, avvegnadio, che'l piantare, o vero il seminare di cotal seme, sia più pericoloso, e alcuna volta sia di troppa lunga speranza, e di quello nasca ancora non dimestica, ma salvatica pianta.* 2 *Ma il piantar de' rami più tosto, e più agevolmente s'appiglia, e alligna, e nascene pianta dimestica, e non salvatica, se cotal ramo sarà levato dalla dimestica, e nō salvatica pianta: ed in questa generazione son le viti, e i melagrani, e i cotogni, e i fichi, e molti altri. E quelle che fanno il seme forte hanno generativa virtude, raccolta massimamente in esso seme, ed imperciò dallo stesso seme meglio nascono, e allignano, che da' rami. E di questa generazione son la noce, la castagna, la pesca, la mandorla, le ghiandi, e simiglianti. Ma gli arbori, che non fanno frutto alcuno, hanno per necessità diffusa virtude di generar ne' rami, e ne' polloni, o vero rampolli, e nelle lor gemme,* 3

concios-

conciossiecosa, che la natura non deputasse ad essi spezial luogo, dove il loro sperma, o vero seme raccogliessono: ed imperciò delli detti rami, o vero delle piante con le radici, divelte dalla radice della madre, o ver sanza esse, ottimamente si pigliano: e massimamente quelle, le quali hanno i pori aperti, o le midolle late, per le quali agévolmente il nutrimento trapassi. E se desideri di piantare per semi, o vero per piante diradicate, e d'altronde
4 divelte, o vero de' rami, considera molto bene se il luogo, nel quale intendi di piantare, sia alle'nsidie, o vero agli andamenti delle bestie disposto, o chiuso, e difeso dal nocimento della lor rosura, e s'egli è disposto alle'nsidie delle bestie, è meglio quello, ch'è in alcuno luogo chiuso, libero non per tanto dall'ombre: la terra del qual luogo sia soluta dolce, e alquanto letaminata, e ottimamente con le marre cavata, e massimamente la nuova levata di sotto in sopra. Tutti i semi, e rami, e piante, due piedi di lungi, od uno, nel semenzaio si piantino: cioè. Se i semi son forti, come quegli del noce, del mandorlo, e di simiglianti, singularmente: ma se so-
5 no deboli, si come il seme della vite, del melagrano, della palma, del pino, e de' simiglianti, tre, o quattro se ne giungano insieme, e pongano, acciocchè la debile virtù dell'uno sia aiutata per l'aiuto dell'altro. E poi per continuo, e spesso cavamento si dissipino, e diradichino l'erbe, che vi nascono, e non vi se ne semini alcune dimestiche. Facciasi ancora innaffiamento nel tempo del gran caldo, quando dal Ciel non piove niente. L'acqua, con che s'innaffia non sia fredda mortificante, come quella, che di presente è attinta de' pozzi: ma deesi torre quella de' paludi, e delle piscine, o delle corrotte fosse, o sia di pozzi, o di fonti, purchè poi chè sarà trat-
6 ta, sia in alcun luogo posta, e'l Sole l'abbia tepificata, e corretta: alla qual varrà molto, se vi metterai un poco di letame, e quella spessamente muovi, ed ingrassi. E quando le sommità delle dette piante avranno scampata la'ngiuria della rosura delle bestie, per due, o tre anni passati, si deono trasporre con tutte le radici alle fosse, cioè nel luogo dove hai disposto, che poi continuamente stieno. Allato alle quali ficca un palo, e guerniscilo di spine, se ti parrà che bisogno sia. Ma se il luogo è chiuso, ed è sicuro dalle ingiurie delle bestie, incontanente i semi, i rami, o vero le piante, poni nel luogo, nel quale continuo doverranno stare, e
7 dà loro quello aiuto, il quale di sopra predissi in quelle cose, che nel

nel semenzaio son da nutrire. Ma gli spazij intra gli arbori, o vero viti, si servano, secondo la grandezza degli arbori, e secondo la provata usanza delle terre, e spezialmente, secondo, che si dirà in suo luogo. Di ciascuna cosa, che si dee piantare facciansi le fosse larghe e profonde, secondo la grandezza della pianta, e delle radici, purchè nell'arida terra, o in quella, ch'è posta a pendío, o vero a chino, più profondamente si piantino, e nell'umida, ò vero bassa si piantino men profonde: e nella mezzana mezzanamente si ficchino: e se la terra è troppo cretosa, si metta in quella molto prima, sottigliato e trito letame, e sabbione: e s'ell'è troppo sabbionosa vi si metta il letame con la creta in tal maniera, che nel magro terreno si metta più letame, che nel grasso: e'l letame, che vi si mette non sia di porço, ma degli altri animali, e ben maturo. E quando la pianta dimestica, o vero salvatica, si traspone, la parte volta al Meriggio si segni con segnale rosso, o in altro modo, acciocchè trasposta sia volta, o incontra posta a' medesimi cardini del Cielo, a' quali dinanzi era stata. E, quando metti la pianta dentro alla fossa, taglierai delle radici tutto quello, che troverrai magagnato. Ed è da osservare, e guardare, che la terra nella qual si pianta non sia troppo molle, perchè sconciamente s'adatta alle radici: ma quella, ch'è troppo secca, per la sua troppa secchezza cõsuma la naturale umidità delle radici della pianta. Ma quella, che tiene il mezzo intra l'uno, e l'altro, sia polverizzabile, o vero dissolubile, acciocchè convenevolmente s'adatti alle radici, o vero a' rami piantati, sanza radice, e mezzanamente si calchi co' piedi. E se la necessità ti costrignerà di piantar nel troppo sodo terreno, duro, o vero molle, sì si dee prendere d'altri luoghi, e mettere nella fossa, insino al coprimento di tutte le radici, ed infin quasi al riempimento della fossa, se di quella avrai abbondanza. E i predetti piantamenti si facciano del mese d'Ottobre, o di Nouembre ne' luoghi aridi, e montuosi, e caldi, acciocchè la troppa secchezza si temperi intorno alla pianta, per l'umidità del Verno. Ma ne' luoghi umidi, e che sieno in vallicelle, e freddi più convenevolmente si piantano nel mese di Febbraio, e di Marzo, acciocchè la superflua umidità del Verno, e del luogo non ammorti il calor naturale della debol pianta. E ne' luoghi temperati nell'uno, e nell'altro tempo assai convenevolmente si piantano, o vero, che ancora si traspiantano. E queste cose le quali son

dette,

8 9 10

dette, hanno luogo propriamente in quelle cose, le quali con le ra-
21 dici si piantano. Ma i semi, che si pongono, si deon ficcar sotto terra nel mese di Gennaio, non più adentro, che quattro dita, acciocchè 'l seme ingrossato, e gonfiato, del mese prossimo di Febbraio, incontanente, che sentirà primamente il caldo del Sole, e della Primavera, la corteccia s'apra, e la novella pianta metta, e pulluli. E se il luogo è caldo e secco, più convenevolmente si pongono d'Ottobre, o ver di Nouembre. E i rami, che senza radice si piantano, del mese di Marzo si ficcano, e pongono, allor che saranno tagliati dall'arbore: conciossiecosa, che 'l verde sugo sia allora sparto nella corteccia: lo piantamento de' quali, assai accon-
22 ciamente si potrà fare ancor del mese d'Ottobre, dopo l'umido Autunno, conciossiecosa che l'umore, e 'l vivifico spirito della pianta, non ancora sia fuggito alle radici: imperocchè se allora, che nel tempo del gran freddo, fuggente alle calde interiora della terra lo natural calore dell'arbore, e traente con esso seco l'umore, e lo spirito della pianta; se i rami, o i tralci, che si deon piantare si ricidano dalla madre, poichè saranno piantati, debolmente cresceranno, e alligneranno. Dice ancora Alberto nel libro de proprietatibus rerum, che nel piantar degli arbori, si dee considerar l'età della Luna. E dice, che in tutto il nuouo Lunare, infino alla
23 Luna piena, non è da far piantamento, imperocchè se si fà in quel tempo non bene alligna, producerà i frutti verminosi, e non durabili. Ma l'argomento contro a ciò è quello, che 'l medesimo di sopra dice prossimamente, nel trattato del seminare in comune, ove dice. Che allora è da gittare il seme, quando ha maggiore aiuto dal Cielo: il quale aiuto è nel crescimento della Luna, imperciocchè allora è aiutato il seme dal vivifico lume del Sole, e della Luna insiememente. Ancora il ramo, il qual si pianta non si dee lacerare, ne dirompere in nullo modo. E quella parte, dalla qual si spera radice, non si sottoponga ad alcuna ingiuria: e questo
24 massimamente si dee osservare in quelle, le quali hanno i pori ampi, e rada composizion di legno, o vero gran midolle, sì come il salcio, e la vite, e simiglianti. Ma in quelle piante, lequali hanno sodo, e spesso legno, sì come il bosso, e la savina, e simiglianti, forse farà pro, se la parte di sotto del ramo si fenderà, e nell'apertura si metterà una pietruzza, acciocchè per la lunghezza de' pori della pianta, l'umor terrestre, più agevolmente entran-

re, nutrisca la pianta, e la faccia andare innanzi: ed il capo di sotto, che si dee ficcare in terra, si tagli, con taglienti ferri, e non con tagliatura ritonda, ma lunga per traverso, o vero schiantato, o squarciato dall'arbore, si pianti: imperciocchè in cotal maniera i pori, per li quali riceve il nutrimento, avrà più aperti. Ancora in ogni piantamento, che dopo'l verno, ne' luoghi caldi, e secchi, si dee fare, penso, che sia utile, se la fossa ripiena di terra, mischiata, con un poco di maturo letame, s'innaffi di sugo, o lavatura di letame leggiermente, acciocchè non s'assodi la terra: e la fossa si lasci un poco vota, acciocchè nel caldo tempo raccolga le piove, le quali temperino la sua superflua secchezza. Ma in quegli piantamenti, che innanzi al Verno si fanno, sarà meglio raccor la terra, intorno alle piante, e quella fortemente costrignere, acciocchè la troppa umidità, la quale impedisce la digestion dell'umore, non si raccolga alle piante. Ancora i rami, che si deon piantare, sieno innanzi di due anni, che d'uno, tratte le viti, e certi altri, li quali solamente si deono esser d'un'anno: ed eleggansi tali, che sieno allegri, e sugosi, risplendenti, e occhiuti di molte gemme. E solamente sieno ridotti ad vna materia: ed in molti si taglia acconciamente la vetta di sopra, e si lasciano in lunghezza determinata, sì come nel salcio, nella vite, nell'ulivo, e nell'olmo, a cui piace, ed in certi altri simiglianti a questi. 15 16

Dello innestamento per lo quale le piante sono mutate alle disposizion dimestiche, Cap. XXIII.

LO innestamento si fa in molti modi: ma quello, che massimamente vale, acciocchè per esso la rozza disposizion delle salvatiche piante si muti in dimestica disposizione, e convenevole all'uso, è questo, cioè. Che delle simiglianti piante si faccia innestamento in simiglianti, secondo il genere, e non secondo la spezie, sì come di pero in pero, e di melo in melo, e così d'altre. E però se le diverse piante per generazione s'innestano in diverse, il nutrimento di così fatte piante alterato, e mutato ad altra disposizione, appena nutrirrà bene, e forse corromperà la pianta innestata, per la ragione, la qual dissi della corruzion de' semi degli animali, e de' campi, quando diverse generazion di semi si mescolano. Ed è da sapere, che intra tutte le cose animate le piante hanno 1 2

hanno più simiglianza insieme. E benchè infra gli arbori abbia differenza, impertanto 'l legno d'una spezie d'arbore non è molto strana, ne differēte dal legno della spezie d'un'altro. E questo avviene, imperciocchè la forma formale delle piante, intra le cose animate, è più attuffata, e inframmessa nella materia, e quasi niente, o poco sopra essa è levata: per la qual cosa eziandio la sua vita è occulta. Avviene adunque, per questa cagione, che'l
3 nutrimento d'un'arbore ha la prima digestione sufficiente, acciocchè nutrisca l'altra, e aggiunta la seconda digestione, per cagion dell'altra, converte il sugo in sapore, e figura di frutto, secondo, che alla seconda si conviene. Ed imperciò ancora, quando le piante s'innestano in quelle, che sono dissimiglianti ad esse, allignano, e fruttificano. E l'ottimo innestamento è, secondo che dissi, quando simigliante, quanto far si può, in simigliante s'innesti, e spezialmente in tronco, o in tutti i rami tagliati, sì come spesse volte ho provato. Ancora dice Varro, che lo 'nnestamento è migliore nel dimestico arbore, che nel salvatico, imperciocchè migliori
4 frutti produce. Ancora è migliore, se si fa giù da basso nel pedale, che in alto ne' rami, imperocchè miglior diventa il mutamento nel tutto, che nella parte. Ed imperciocchè ogni innestamento è per ficcamento d'una in altra pianta, e per forte legamento, in tal maniera, che la inframmessa, o vero innestata, sparga quasi le vene in quella, alla quale s'innesta; avviene che quella la cui mollezza è tanta, che più tosto si contrita, e schiaccia, e lacera, che si possa ficcare, ed insieme legare, non si possa in alcuna pianta innestare. Ed imperciò l'erbe, e i camangiari, che hanno gli stipiti, o vero gambi, molli, e teneri, e ancora i troppi teneri polloncelli, o vero rampolli, mentre che sono in tal disposizione, in nes-
5 suna pianta si possono innestare. E ancora, imperciocchè così fatte piante d'erbe tenere, crescono ciascuno anno, e s'infracidano nel pedale, e ne' rami, non si possono innestare, imperocchè quella, che s'innesta non tosto s'appiglia, e radica in quella, alla quale s'innesta: ma è bisogno, che, in processo di tempo, si fortifichi, e si continui insieme, con quella, in che è innestata. Adunque questa è la cagione, perchè la pianta tenera non si può innestare, ne in tenera, ne in dura, ne in simile, ne in dissimile. Ancora non s'innesta convenevolmente in quella, la quale è molto
6 dura, imperciocchè la molto dura non molto agevolmente riceve

se le vene radicali, per la secchezza, e malagevolezza del duro perforamento: ed imperciò tali innestamenti spesse volte non bene allignano. Ma coloro, che innestano deono eleggere piccoli rami, e freschi, ne' quali sia molto sugo, e poca durezza, laqual possa sostenere il legamento insieme, e che agevolmente sia dal natural caldo aperta: imperciocchè questi cotali rami, quando s'innestano, tosto s'aprono in verso quella pianta, nella qual s'innestano, e mettono in quella le radicali vene, per le quali meglio sugano il nutrimento, che non farebbono dalla terra. Ed imperciò allora s'appiglia meglio la pianta, che se fosse fitta dentro alla terra. E questo è la cagion dello innestamento, fuori di quello, che di sopra è detto nel presente libro, dove si dice di quelle cose le quali fanno alla generazione, e al crescimento delle piante. Ancora i polloncelli, o vero rampolli, che s'innestano debbono essere sterili, imperciocchè quegli, che fanno frutto pongono, e mettono tanto nel frutto, che non agevolmente posson venire al debito crescimento. E ancora quegli, che di nuovo son nati, per le predette ragioni, si deon torre. Ancora quegli, che sono occhiuti di molte, e grosse gemme, e spesse, imperocchè dove sarà la moltitudine delle gemme grosse, e spesse, ivi fia l'abbondanza della generativa virtude, laqual consiste massimamente nell'umore, o ver sugo digesto, e spesso, e ottimamente insieme mischiato, e adunato nelle gemme. Anche deono esser tagliati dalla parte orientale dell'arbore, imperocchè in quella, più che in altra parte, è caldezza, e temperata umidità, per lo illustramento del temperato caldo del Sole, lequali son cagion di vita in tutti gli animanti: ma ben perciò allignano quegli, che dall'altra parte si prendono. Ed è bisogno di sapere, che molti sono i modi dello'nnestare, i quali ottimamente s'appigliano, e mutano la pianta di salvatica in dimestica. E il primo è, che i rami di quell'arbore, il quale intendi dimesticare, si tagliano tutti per lo traverso, oltre la metà del midollo, e legansi incontanente a modo, che si soglion legar le ferite, o ver piaghe, ed ivi si metta dattorno cera, o vero loto, alla difension della piova, e del nocimento di fuori: e acciocchè non si possan rompere, o le lor piaghe aprirsi, per dimenamento di venti, si deono guernire di convenevoli pertiche. E incontanente, saldata la piaga, la parte di sopra producerà frutto ementato in sapore, per cagione della digestion del sugo, fatta nel nodo: e

7

8

9

do: e propriamente questo innestamento si chiama tagliatura, o
10 vero tagliare, il quale non muta la pianta in altra spezie, o vero generazione, ma falla di salvatica in dimestica trasmutare. Il secondo modo è che un medesimo arbore si tagli nel tronco, o ver pedale, e preso il ramo di sopra, nel suo troncon si rinnesti, perocchè allora, appigliandosi la pianta innestata, produce frutto d'altra generazione in sapore, ed in quantità, ed in figura, che prima non produceva: e questo modo fece tutta la diversità, che è tra le mele, le pere, e tutti gli altri frutti: imperocchè tanta è la forza del modo, e della conversione, e ravvolgimento de' pori, che prima salivano, che'l sugo ritenuto per li nodi, e per li pori digesti-
11 scono ad altra forma di pianta, laqual forma si mostra nella quantità, e nel sapore de' frutti. Il terzo modo è nella vite, ed in certe altre piante trovato, lequali crescono per la midolla: cioè che una gemma d'una vite si taglia con tagliatura, infino alla midolla profonda, e ritorta, e da ciascuna parte attraverso, altrettanto della gemma d'un'altra vite si prende, ed in luogo dell'altra si pone, e fassi la legatura, come negli altri nesti: e allora s'appiglia, e fruttifica, e forse che si farebbe anche negli altri arbori: ma nella vite è cosa provata. Il quarto modo d'innestare è quello, per lo quale il ramo d'un'arbore s'innesta in un'altro arbore, e alligna,
12 e fruttifica in esso, per lo modo, che più volte è detto: e questo modo regolarmente, quando sarà de' più simiglianti, sarà migliore, e più tosto s'appiglierà: e propriamente si fa in quegli arbori, i quali hanno diritti i pori: e per le tuniche del legno, prendono il nutrimento dalla radice. Ma questo modo, e'l secondo simigliantemente, si suddivide in più modi. Il primo, o ver l'uno modo è quello, per lo quale il rampollo, che si dee innestare, si mette tra la corteccia, e'l legno della nuova madre. Il secondo è quando il rampollo si ficca nel secco legno. Il terzo è quello, che si fa a modo d'impiastro. Il quarto è quello, che si chiama a bucciuoli. Il
13 quinto è quello, che si fa nella pertica verde dell'amedâno, o nel salcio pertugiato. Ora è a vedere tutti per ordine. Il primo modo, per lo quale il rampollo si mette intra la corteccia e'l legno, si fa così. Cioè che il tronco in luogo splendido, e bello, e sugoso si ricida, con sega tagliente, e si pulisca dalla parte di sopra, con la faccia della corteccia, e poi si leghi con vinco di salcio, o d'olmo.
E quivi, tra la corteccia e'l legno, si metta per due o tre dita, un conio di

nio di ferro, o vero d'osso, che digradi infino al taglio, dall'una parte piano, e dall'altra quasi ritondo, e ciò si faccia con considerazione, e riguardo, si che non si fenda la fascia della corteccia. Ed in quel luogo, cavatone il conio, incontanente si ficchi la vetta, o vero rampollo, tagliato dall'una parte di sotto, salva la midolla, e la corteccia dall'altra parte, levatane la pellicina, o ver bucciolina di fuori, in tal maniera, che al troncone, o ver pedale s'accosti la tagliatura del rampollo, il quale soprastia al pedale quattro, o sei, per infino a otto, dita. E ordineremo per la qualità del pedale, o due, o tre o più rampolli, e lasceremo spazio di quattro dita, o di più, infra loro, e convenevolmente porremo il loto di sopra, e acconceremui, e legheremui una pezza, e questo modo ottimamente alligna: ma non si può far se non del mese di Marzo, o vero d'Aprile, conciossiecosa che allora si può il legno dalla corteccia leggiermente partire: ne ancora si può fare, se non in grosso pedale, o in mezzano, ed in quegli arbori, i quali hanno grossa corteccia, e grassa: si come è il fico, il pero, il melo, il castagno, e simiglianti. E anche così fatto innestamento alligna, e s'apprende massimamente allato alla terra: e ancora in ciascuna parte del pedale, e de' grossi rami, assai convenevolmente s'appiglia. Ma per lo meno due anni ha bisogno d'aiuto di pertiche, per l'impeto de' venti. Il secondo modo, il qual si fa nel fesso troncone, o vero pedale, si dee fare in questa maniera, cioè. Che si seghi il troncone, o vero pedale, e puliscasi di sopra, al modo predetto, e poi si fenda in quella parte, la quale è più sugosa, e che in quel luogo paia aver la corteccia piana, e convenevole all'agguaglianza del rampollo: la qual cosa massimamente troverrai colà, dov'è maggiore spazio intra la corteccia, e la midolla, per l'abbondanza del nutrimento, che corse, e andò à quella parte. Ma se innanzi, che fendi il tronco legherai lo stipite tre dita presso alla sommità del pedale, difenderalo da troppa lunga fessura, poi appresso formerai nel rampollo il conio due dita, o poco meno lungo, tagliato di sotto da ciascuna paarte, salva la midolla, e aperta la fessura con alcun conio: e de' l bbri della fessura tolta via ogni lanugine, se vi fosse, con la punta d'un piccolo coltello aguto, ficcheravi entro il rampollo in tal maniera, che la corteccia s'agguagli alla corteccia dalla parte di fuori, e 'l legno al legno dalla parte di dentro: accioc chè 'l sugo, intra le cortecce e i legni possa più liberamente trapassare: e

14 15 16 17

rire: e ancora la tagliatura del rampollo, ottimamente al tronco della nuova madre s'accosti. E poi, tolto via il conio, acciocchè per se stesso il rampollo, messo nel tronco, spontaneamente si costringa, si dee por sopra le fessure, e cortecce, che si deono congiugnere, alquanto della corteccia del medesimo arbore, o di panno lino
18 incerato, e strettamente con un vinco si leghi. E poi, messa prima sottilissima polvere nella fenditura di sopra, convenevolmente sopra il pedale, e legatura si disponga la creta, molto serrata, e stretta, con un poco di rena, e di bovina, secondo che dice Cato, o vero con cera, a difension del caldo, del vento, e della piova, e fasrisi con pezza. Ed io l'ho più di mille volte provato, e sempre ho trovato, che basta solo la creta ben calcata, e stretta, sanza sterco bovino e rena, o cera e polvere. Nella fenditura ancora queste cose faranno pro, acciocchè 'l vapore, che sale dalla radice al nutrire il nuovo rampollo, uscendone fuori, non gli sia negato, e tolto. Ed è
19 da notare, che così fatta operazione, e atto, si vari, secondo la diversità della grossezza, e sottigliezza dello stipite, che si dee innestare, e del tagliare del conio del rampollo: imperciocchè, o il pedale, che si dee innestare è molto più grosso, che 'l rampollo, o egli è poco più grosso, o niente più. Se 'l pedale è molto più grosso, puossi fendere in due modi: l'uno modo è, che dall'una parte solamente, insino al midollo, con convenevole scarpello a ciò, si fenda, e quivi solamente si metta solo un rampollo. L'altro modo è, che, dall'una parte all'altra del pedale, la fenditura trapassi, e quivi due rampolli, cioè uno da ciascuna parte si ponga, o un solamen
20 te, secondo che piacerà, dall'una parte, rimanente l'altra vota. E se 'l pedale è un poco più grosso, che 'l rampollo, di necessità, si fende per mezzo, e solamente riceve un rampollo. Ma dovunque solamente un rampollo si dee porre, sì si dee il suo conio formare in tal maniera, che la tagliatura, fatta da ciascuna parte, rimanga la terza parte con convenevol corteccia. Ma nella quarta parte, la qual dee stare infra 'l pedale, niente di corteccia si vegga, ne altra cosa, la quale abbia latitudine: o vero, che un poco vene rimanga, secondo quel modo, nelquale meglio il rampollo, così nella corteccia, come nel legno del pedale di fuori, e d'entro s'agguagli. Ma
21 dove due rampolli si deon porre, si dee far la tagliatura del conio dalle due parti, insino presso alla midolla, la quale a poco a poco acceda, e vada alla midolla, e al taglio: dall'altre due parti sia qua-

si d'una

si d'una medesima latitudine, si che la parte un poco più lata, permanendo con tutta la corteccia, con la corteccia della madre, di fuori si ragguagli. Ma la parte più stretta rimossa, e tolta via la corteccivola di fuori, verso la midolla del pedale, si disponga d'entro. E se'l pedale è uguale al rampollo, che s'innesta, formisi il conio in tal maniera, che dall'una, e l'altra parte sia la corteccia, e da ciascuna parte s'agguagli: e posto la corteccia, o vero pezzuola sopra le fessure, con vinco sottile, e fesso, o con cordella, con poca strettura si leghi, e poi con creta, o vero con cera, e con pezza si fasci. E questo modo allato alla terra, e in alto, e nelle sommitadi ottimamente s'appiglia, e va innanzi. E tutte queste forme, lequali si fanno, fesso il pedale, si possono convenevolmente fare del mese di Febbraio, e di Marzo, e anche del mese d'Aprile, se'l rampollo sarà privato d'ogni tenera parte: e fassi meglio s'e' saranno colti innanzi, ch'e' mettano, e lungamente si serbino sotterra, in luogo freddo, e ombroso, con le cime scoperte fuori. E ancora lo'nnestare del mese di Gennaio, fatto con riscaldamento di fuoco, s'appiglia, conciossiecosachè, col suo aiutorio, il sugo, raccolto insieme, discorra. Ma allora sarà lo'nnestare miglior di tutti gli altri, e che meglio s'appiglierà, quando già alla corteccia sarà entrato il verde sugo, e quando le gemme cominciano a uscir fuori. Ed io ancora ho fatto nesti, intorno al principio d'Agosto, de' rampolli nati in quella state, e maturi, e assai convenevolmente s'appigliarono. Ma cotale innestamento si dee fare appresso alla terra, o un poco sotto essa, acciocchè per lo raccoglimento della terra, o vero rincalzamento, la pianta innestata si difenda: alla qual farà molto pro, se intorno d'essa alcuna fiata s'innaffi, o che alquanti dì sia con alcuna ombra difesa, o vero, che alcuno vasello distillante vi si sospenda. E con questo cotale aiutorio si potrà ancora il nesto in alto formare. Fassi ancora, secondo che dice Varro, questo innestamento acconciamente nell'estivo Solstizio, e nel segno della Canicula, e massimamente nel fico, secondo che distesamente nel trattato dello'nnestarlo è scritto. E puossi ancora questa generazione d'innestamento, che si fa nel tagliato pedale, far sotterra, e circa la terra, o poco di sopra, ove, senza dubbio, i ramicelli innestati s'appiccano, e crescon meglio, che in tutti gli altri luoghi: imperciocchè quivi il legno, e la corteccia, per beneficio della terra, che vi s'accosta, umoroso diventa: lo'nne-

22

23

24

25

lo'nneſtamento del qual luogo più si conviene alle picciole piante, nelle quali si fa inneſto. Ma se la pianta sarà mezzanamente grande, sarà più utile, e acconcia cosa inneſtarla ne'luoghi dove la corteccia ſia splendida, bella, e sugosa, che di tagliarla, o ver fenderla appresso la terra, per lo nocimento degli animali, e anche perchè lo frutto suo s'indugerebbe in molti anni. Ma è ben vero, che quanto più a basso si fa, tanto il frutto più si dimeſtica, secondamente, che di sopra fu provato. Ma se sarà arbore grande, che abbia di molti rami, niuna cosa ſia più utile, che segare i rami in luoghi belli, e splendidi, e quivi innestare quanti rampolli ti piacerà. Ma s'e' sarà l'arbore vecchio intanto, che le cortecce de' rami sien troppe vizze, e consumate d'umore, cotale arbore sì si dee lasciar tagliato, o vero scapezzato, insino al seguente anno, e allora s'inneſtano i più allegri, e freschi rampolli, e che sieno nel più acconcio luogo della pianta situati, tagliati gli altri rami dattorno, e gittati via: i quali rampolli potranno esser tanti, quanti piacerà allo'nneſtatore, imperciocchè cotale arbore sufficientemente nutricherrà ogni numero di rampolli. E quel modo d'inneſtare, che Palladio appella impiastrare, secondo ch'egli medeſimo dice, si fa in questa maniera, cioè. Che la gemma de' rami novelli, e giovani, e belli, e abbondevoli, la qual mostri d'andare innanzi, sanza dubbio, si dee segnare dattorno due quadrate dita, in tal maniera, che sia situata nel mezzo, e sia la corteccia levata sottilmente con taglientissimo scarpello, in tal modo, che la gemma non riceva leſione. E ancora di quell'arbore, dove volemo innestare si lievi similmente lo'mpiastro, con la gemma di luogo bello, e abbondante: e quivi allora calcato, e stretto con legami, si debbe accostare, e strignere, senza leſion del germoglio, in tal miſura, che quella gemma, che s'appiastra, rinchiuda, e riempia il luogo della prima gemma levata. Allora con loto si debbe sopr'essa ugnere, e imbrattare, lasciando la gemma tutta libera, e aperta. Alla qual cosa molto è utile se allora si pone una pezzuola cō cera, sopra la giuntura, e la fenditura, o fenditure delle cortecce, al modo che di sopra è narrato, a difensione de' nocimenti di fuori, e a ritenimento del nutritivo sugo, e del calor viviſico. E dopo questo segherai i rami di sopra, e gli sterpi, acciocchè la madre, volendo nutrire i propri rami, gli altrui figlivoli, ad essa, per utilità conceduti, non abbandoni, e lasci perire. E poi passati venti giorni, sciolti

26

27

28

ni, sciolti i legami, troverrai la gemma innestata, maravigliosamente esser passata nelle membra dell'altro arbore, nel quale è innestata. E questo modo si dice, che si può far del mese di Giugno, avvegnachè poco prima, e poco dipoi s'appigli, purchè cõvenevol gemma si prenda. E il modo, che vulgarmente si dice a bucciuolo, il quale, al prossimamente detto, è molto simigliante, e fassi in questo modo, cioè. Che un piccolo bucciuolo di grossezza d'un dito grosso, con la gemma in mezzo, levata da novello rampollo, si metta in nuovo rampollo d'una grossezza medesima, e che la sua corteccia sia in tre, o ver quattro parti fessa, e spogliata, e tanto sia incalcata alla parte di sotto, che mezzanamente si congiunga allo stipite per istrettura, e la corteccia del soprapposto bucciuolo non sia fessa, o sia la gemma, che si mette, posta sopra'l luogo della gemma levata, o no: nondimeno, senza aiutorio d'alcuna legatura, o d'alcun'altra cosa, alligna e s'appiglia. Ma ogni circostanza di ramucelli si dee rimuovere, acciocchè non tolgano il nutrimento a quello, che è innestato. E se la corteccia pendente, insino ad un mezzo dito di grossezza, si tagli, darà aiutorio al nesto: o se ancora si taglierà in tal maniera, che il bucciuolo, che disopra si mette, sottilmente s'agguagli al rimanente della corteccia del pedale: e per detta cagione si dee porre una pezzuola, e poi la creta sopra la giuntura, e sopra tutto il bucciuolo, lasciando libera, e scoperta la gemma: e poi, acciocchè la creta non caggia, si dee con pezza lina fasciare. E questo modo d'innestare si fa del mese di Marzo, da che la corteccia si divide, e parte dal legno: e ancor del mese d'Aprile, e di Maggio, se i rampolli innanzi, che gemmino, colti, si conservino alquanto sottoterra, in luogo freddo e ombroso, acciocchè non pullulino, ne mettano. Ancora è provato nel mese di Giugno, intorno alla fine, e ancor del mese di Luglio, che un piccolo bucciuolo, con la gemma, levata di novissimo, e tenero rampollo, e messo ancora in uno altro novissimo, di quella medesima grossezza, o agguaglisi la gemma, o nò, ottimamẽte s'appiglia, sanza alcuno aiuto di legatura, o d'altra cosa. E così questo modo, come il prossimo detto di sopra, ilquale è detto impiastrare, ha solamẽte luogo in quegli arbori, ne' quali il sugo è grasso nella corteccia: si come ne' fichi, negli ulivi, ne' castagni, ne' peri, e simiglianti. Puossi ancora, sanza tagliamento del rampollo, che s'innesta, levare il bucciuolo, e il dimestico appunto di

quella

29 30 31 32

quella grandezza, dall'una parte tagliato, mettere in quel luogo, e, legatolo con filo, si debbe corredare al modo predetto: e quando pare, che sia appreso, taglisi lo stipite, o ver pedale di sopra al bucciuolo, imperciocchè la sommità, o vero vetta, che vi si lascia, più fortemente attrae il sugo a saldare il buccinolo. Ed in questo modo se ne possono in una verga, o vero rampollo molti d'una medesima, e di diversa spezie formare. Ma il modo, che si fa nella pertica dello amedáno, o del salcio, si fa in questo modo, cioè. Forila pertica, o vero bastoncello verde de' detti legni, con sottile e aguto succhiello, in tal misura, che tra l'uno, e l'altro pertugio rimanga spazio d'un mezzo piè, e messivi dentro i rampolli con la corteccia, alquanto raschiata, o vero rasa, si mettano nella fossa a giacere, co' rampolli volti in suso, sì, ed in tal modo, che almanco alcuna cosa della sommità della pertica del salcio, rimanga sopra la terra. E, levata quindi, passato l'anno, tutta la materia, e tagliata la pianta intra i rampolli, metterai in ordinata fossa ciascuna pianta, adorna di molte radici: alla quale per la ventura farà pro, se le loro fessure ottimamente dattorno si turino con la creta, o vero con la cera. Affermommi alcuna persona, che avva provato questo innestamento in palo di salcio verde, bucato solamente infino alla midolla, e disse, che aveva messo i rampolli d'ugual grossezza, rimossa la corteccia, quantunque entravano nel pertuso, acciocchè la corteccia del rampollo s'agguagliasse alla corteccia del palo: e che aveva turato ogni fessura con cera, ed aveva posto il palo a giacere, quattro dita sotto terra, in luogo acquidoso, in tal modo, che del palo non apparve sopra terra altro, che solamente i rampolli: e che ottimamente s'era appreso: e segato il tronco intra i rampolli, disse che gli aveva piantati ciascun per se, e ottimamente s'appresono. Racconta ancora Columella un'altro modo d'innestare, e dice. Che, per insino alla midolla, l'arbore si fori con succhielli, i quali usano i gallici, e che la piaga, o ver pertugio vada un poco verso la parte di sotto, e, trattone prima ogni bruttura, vi si dee strettamente ficcar la vite, o vero il ramo molto sugoso, misurato alla misura, e modo del pertugio, lasciando, dalla parte di fuori, una gemma, o due: e poi incontanente si dee il detto luogo, con diligenzia, d'argilla, e di muschio coprire. Ed in simil modo disse ancora, che le viti nell'olmo si potevano innestare. E i due modi predetti, acconciamente si posson far del mese

33 34 35 36

di Marzo, e nel principio d'Aprile, e nella fin di Febbraio, quando il sugo verde, e novello, dissoluto per lo caldo dell'aere, nella corteccia si muove. Ancora scrive Varrone un'altro modo d'innestare essere stato al suo tempo trovato ne' vicini arbori, in questa maniera. Dell'arbore, onde si vuole aver rampollo, in quel, che si vuole innestare, tirasi un ramucello, e cacciasi in un ramo dell'altro, tagliato, e fesso il luogo del ramucello, che tocca dall'una parte, e dall'altra, dove entra nell'apritura s'assottiglia con falce in maniera, che, dalla parte volta al Cielo, fieno le cortecce pari, e la cima del ramucello tirato sia diritta verso il Cielo: e il seguente anno, quando sarà appigliato, si taglierà dall'arbore, donde fu tirato. Per le predette cose adunque è manifesto, che avvegnachè lo innestare, che si fa in simiglianti piante, sia migliore, nondimeno in dissimiglianti molte fiate s'apprende, e allignа, e fa maraviglie infinite, lequali si manifestano a coloro, che sperimentar le desiderano, e che in tali cose s'esercitano. 37

Di quali disposizioni, ed in quali si muti la pianta salvatica in dimestica. Cap. XXIIII.

23

PEr le cose, che di sopra sono determinate, vedemo, e sappiamo, che le piante salvatiche sono spinose, e scabbiose nella sustanzia della corteccia, e di poche fronde, e di molti frutti, ma minori in quantità, e di più acuti, e caldi, e secchi sughi: e tutte queste cose non dubitiamo, che avvegnano alla pianta, per cagion del suo nutrimento. Ed imperciò la pianta, in tutte queste disposizioni, si muta, per lo nutrimento, il qual mette il cultivatore nel campo, in contrarie disposizioni. La spinositade avviene, per l'umido nutrimentale acceso, il quale è costretto d'andare dalla midolla alla corteccia, per cagion del suo accendimento. E questa cotal pianta si muta in dimestica, per abbondanza d'umido, il quale non lascia il calor diventare acuto, ma rompelo, e non lascia ragunare il terrestre, ma bagnalo, e fallo correr ne' pori della pianta. E simigliantemente l'abbondanza di quel medesimo umido discorre in maggior division di foglie: e questo ancora fa, che i frutti delle dimestiche sien maggiori. Ed imperciocchè l'umore delle salvatiche è poco, e sottile, per lo piccolo nutrimento di quelle, sarà l'umore delle dimestiche spesso, e viscoso, e penderà a flemmacitade, 1 2

per la

per la sua abbondanza, e per lo mischiamento del letame dato, e
3 conceduto ad esse. Ma l'umore di piccola quantitade, e sottile, agevolmente si spande dal caldo, e dividesi in molte parti: ed imperciò sono molti in numero i frutti degli arbori salvatichi, e non sono mica verminosi, ma interi, e saldi, e che negli arbori lungamente perseverano: imperocchè 'l sottile, e poco umore non di leggier si corrompe, e ne chiude il poro della vegetazione, per lo quale suga dall'arbore, massimamente quando in quel medesimo umido sia, sì come nel proprio subbietto acuto caldo. Ma l'abbondante umor viscoso, spesso, e umido, scorre per gran parti in una, e non è d'agevol divisione, imperocchè 'l suo calore è pigro, e non
4 acuto: ed imperciò nascono di quello gran frutti, e non tanti in numero, quanti si fanno del poco, sottile, e acuto calore: e 'l suo tiepido, o vero pigro calore, lascia chiudere il suo poro, per lo quale suga dall'arbore, si che molti di così fatti frutti caggiono eziandio innanzi, che sien maturi, e agevolmente inverminano. E i nodi de' nesti massimamente son quella cosa, laquale ammenda, e digestisce il sugo nelle dimestiche piante. I quali nodi tengono l'umido nelle loro tortuositadi, e pori trasversali, infino a tanto, che si maturi, e pervenga a soave sapore, e cotale è il loro mutamento, per innestamento di dimestichi arbori. Ma quelle piante, che son
5 della generazion delle biade, e de' camangiari, si dimesticano solo per cultivamento, e cibo, in ciò, che le loro sustanzie diventan maggiori, e più molli, o vero morbide, ed i loro sapori, e umori diventano meno acuti, per la cagion di sopra narrata. E la sottilità della corteccia, e la pianezza ancora, la quale è nelle piante dimestiche, senza dubbio avviene, per la bontà, e abbondanza del nutrimento.

De' luoghi utili, e disutili alla generazion delle piante, Cap. XXV.

1 LA pianta, nella sua generazione, abbisogna di due cose: l'una delle quali è la materia di che si fa, e l'altra è il luogo della sua generazione, come padre, o generatore. Impedimentisce alcuna volta la salsuggine la materia, imperocchè disecca l'umido radical delle piante: e la ragione, o vero esemplo è questo, cioè. Che le terre salse mischiate insieme, o vero seminate di sale, diventano

sterili,

sterili, ed i luoghi coperti di perpetue nevi, al tutto non si confanno alla generazion delle piante. imperocchè avemo, per esperimento provato, o vero trovato, che la neve è remotissima da temperamento, per lo freddo del ghiaccio, lo quale è mortificativo. 2
Ma conviensi sapere, che se alcun luogo, in se temperato, sia il Verno di nevi spesse coperto, riceverà abbondanza per tre ragioni: l'una delle quali è, che la forza della terra evaporante spessamente si ritorce, e rivolge alla terra, per la copertura della neve. La seconda ragione è, che la caldezza repressa, o vero bagnata dalla neve, che spira ad essa, dona alla generazion convenevole nutrimento umido, il quale a poco a poco, e per vicende distillanti alle parti della terra di sopra, infonde, e manda giù continuamente vigore al nascimento delle piante. La terza ragione è, perchè la neve, per la sua freddura, la qual circonda il luogo, contiene, e strigne il vigor de' principi generanti la pianta, acciocchè non isvapori: e contiene la faccia, o vero corteccia della terra, acciocchè non mandi fuori i vapori generati nelle interiora della terra: i quali ragunati alla corteccia, o vero faccia della terra, entrano nelle radici delle piante, e porgono loro nutrimento, e generazion di materia, la quale entra nel mescolamento delle piante. E secondochè noi dicemmo, che luogo di perpetual freddo, per nevosità, non è convenevole alla generazion delle piante, così in quel medesimo modo, ne' luoghi salsi, e secchi, non molto appare la generazion delle piante, per lo rimovimento de' luoghi da temperamento. Onde questi luoghi, i quali hanno molta salsuggine, son di molta secchezza, e per lo conseguẽte di molta freddura, imperciocchè 'l caldo complessionale non si fortifica, ne si ritiene, se non nel temperato umido. E se alcuna volta in cota' luoghi è altro calore si è ardente, e consumante: e cotale caldo non rimane, ma ne svapora fuori adusto freddo, e mortificante quelle cose, che forse dovevan nascere. Ed il segnale di questa terra è ch'ella scema, e rannicchia per la secchezza, e per la freddura, imperocchè si dilunga dal caldo, e dall'umido, i quali rilievano, e fanno crescere i luoghi, e levarei in alto. Per la qual cosa la terra dolce, la quale abbonda nel caldo dissolvente, e nell'umido vaporante, spessamente si lieva in colli, ed in monti, e la terra di molta salsuggine s'abbassa giuso. Ma ne' luoghi caldi, per la convenenza alla materia delle piante, e al luogo, le piante, bene, e acconciamente nate, allignano. Ed in cota' luo-

(marginal numbers: 3, 4, 5)

cota' luoghi l'acqua è dolce, sottile, e ben digesta, imperocchè dal calore di cotal luogo, e dal profondo della terra, si tira, e mescolasi bene, e digestisce dal caldo del luogo terminante: onde la decozion dell'umido si cagiona dal caldo, che non molto arrostisca, e riarda. Ed in cota' luoghi abbonda il caldo, per due cagioni. L'una delle
6 quali è, che il calor del luogo ritiene il caldo: e la seconda è'l calor del Sole, il quale, per alcuna rinverberazione si multiplica sopra quel luogo: e il calor del luogo è, sì come strumentale: ma il calor del Sole è, sì come terminante, e formale, e quasi vivificante: ed imperciò continuamente si forma l'umido nelle piante. Ancora l'aere è mischiato all'umido di cota' luoghi, ilquale aiuta a questo, cioè, che l'umido, spirando sù, esca fuori, in figura di pianta. Ma i monti, perciocchè sono concavi, e vaporosi attraggono gli umori dalle loro cōcavitadi, e a questo aiuta la molta caldezza de razzi del Sole, e delle Stelle, e la molta riverberazione nella costiera
7 del monte, e massimamente nelle salite, perciocchè ad essi si fa riverberamento da ciascuna parte della terra: e perciò in loro s'avaccia la decozion dell'umido, massimamente nel lato volto al caldo del Sole, cioè intorno al Meriggio. Per la qual cosa molte piante, e bene ricotte, allignano spezialmente ne' monti, imperocchè l'umido attratto alla corteccia del monte, per la figura della china, continuamente scorre a valle. Ed imperciò l'umido, che riman di sopra, ottimamente si cuoce, imperciocchè meglio è vinto dal caldo, quando non è troppo, ne al tutto si secca: imperciocchè continuamente si trae fuori della concavità del monte, e si nutrica, e
8 mantiene dalle piove, e dalle rugiade: e questa è la cagione, perchè nell'altre costiere de' monti nascono i vini più odoriferi, e le piante più aromatiche, e alquanto più secche. E appiè de' detti monti sono le piante, e i vini più umidi, e meno digesti, e le piante più spesse, e più grosse, per lo molto umido, che discende continuamente a cota' luoghi dalla scesa del monte. Sono ancora certi luoghi, che ò in piano, ò in monte, che sieno, sono di perpetua sterilità, e questi s'appellano eremi, o vero diserti renosi, e salsi: ed in cotali terreni vince la salsuggine, e la secchezza. E intra la rena di questi cotali luoghi son raritadi, imperciocchè le parti della rena sono
9 contigue, e non son continue insieme composte: e la pianta non si può generar del vapor continuo, ilquale è sparto, per lo circuito del luogo, a molte parti continue, dalla virtù del Sol vaporante. Adunque in

que in cotali luoghi, o al tutto pianta non vi nasce, o se vi nasce sì è rara, e debole, sì come è la sassifraga, e certe altre piccole gramigne, o vero erbe. E però non accostandosi le parti del luogo insieme, per cagion dell'adustione, o vero riardimento, è impossibile, che le parti del vapore sieno accostanti insieme, o di solida, o vero salda essenzia: per la qual cagione ancora espira infra l'arene, per diverse parti, e non si forma in pianta. E ancora il nobile loto, ilquale è netto, e libero dalla terrestrità grossa, per la sua untuositade, tosto produce la pianta grassa da mangiare. Ma la pianta che nasce sopra le dure pietre, per difetto, e mancamento d'umore, appena dura, e cresce in lungo tempo: e però la pianta la qual dura e cresce, ha bisogno di terra, d'acqua, e d'aere. E queste cose ha rade volte la pianta, laqual nasce nella durezza della pietra. Ed è un'altra considerazion di pianta, che avviene dal luogo, o ver sito della pianta. Onde se la pianta sarà in luogo, che sia presso al Sole, cioè nel diritto riguardo, e aspetto del Sole, verso l'Oriente, e verso il Meriggio, più tosto nasce, e cresce, imperocchè'l caldo del Sole, che stà diritto sopr'essa, e lungamente, più convenevolmente, e più fortemente muove il suo umido. E quando la pianta sarà ad Aquilone, e ad Occidente, in tal guisa, che'l Sole tosto declini da quella, la generazione di cotal pianta, e anche il suo crescimento, si tarderà: e questo avviene in due maniere, cioè, o naturalmente, o per accidente, quando alcun luogo, per cagion de' monti, o per altre cagioni, riceve, e prende proprietà d'Oriente, o ver d'Occidente. Similmente se nel luogo della pianta sarà acqua fredda grossa, che racchiuda in se aere, o vapore aereo, la quale, per la sua freddura, e spessezza, non lasci salire, o vero svaporare cotal luogo, non lascia le piante nutrire a gran nutrimento. Ed in quel medesimo modo impedisce il crescimento delle piante, la secchezza ritenuta in alcun luogo, per lo difetto dell'umido nutritivo: perchè allora il natural caldo si spande all'estremità del luogo, e adopera in quelle ardendo, e turando i pori delle vie, secondo che sono riturati nel terrestre adusto. E allora l'acqua, che nutrisce, eziandio se vi fosse presente, non avrebbe gli andamenti, e le vie, per le quali svaporasse il nutrimento nella pianta, e la pianta rimarrebbe privata del nutrimento, e perciò non cresce, come farebbe assai.

Della

Della terra, e conoscimento della fecondità, e sterilità di quella, Cap. XXVI.

1 LA Terra è uno degli elementi delle cose generate, il cui natural luogo è nel mezzo di tutto l'universo, nel qual luogo naturalmente si posa, e sta ferma: e ad esso si muove naturalmente, quando da esso fosse rimossa. Ed è fredda, e secca naturalmente, ma accidentalmente riceve mutamento, per le cose di fuori, ed il suo essere, nelle cose generate, dona aiutorio a ritenere, e a fare star fermo, e a conservar le figure, e le forme. Ma nelle terre, secondo che dice Palladio, è da cercare, e addomandare fecunditade, e abbondanza in questo modo, cioè. Che la zolla, o vero ghiova non sia bianca, e nuda, e che non sia magro sabbione, sanza mi-
2 schiamento di terreno, e che non sia sola creta, ne magre, e asciutte arene, ne ghiaia sterile, ne pietrosa magrezza di polvere arenosa, ne salsa, o amara, ne terra uliginosa, ne monte arenoso, e sterile, ne valle troppo scura, e squallida, ma sia la zolla solubile, e quasi nera, e sufficiente a coprirsi con lo'ntrigamento della sua gramigna: o vero che sia di color mischiato, laqual se sia rara per mischiamento di terra cretosa, e grassa, diventa viscosa: e che quelle cose, che producerà non sieno scabbiose, ne ronchiose, ne riarse, e che non abbisognino di sugo naturale. Ma perchè altra terra si conviene al frumento, e altra è più convenevole e amica
3 delle vigne; è da sapere, che quella è utile a seminarvi grano, la quale naturalmente, e per se medesima produce l'ebbio, e'l vinco, e grassa gramigna, la canna, il trifoglio, e i grassi rovi, le prugne salvatiche, le lappole, il farfaro, la cicuta, la malva, e tutte altre erbe di questa maniera, le quali, per la grassezza, e ampiezza delle lor foglie, dimostrano abbondevole, e allegro terreno. E il colore della terra non è molto sollecitamente da cercare, ma la grassezza, e la dolcezza. La terra grassa conoscerai in cotal maniera. Bagnerai la zolla, o vero ghiova, con acqua dolce, e rimenala alquanto: e se sarà viscosa, e appiccante, è manifesta cosa, ch'el
4 l'è grassa. Ancora se la terra cavata della fossa, e rimessavi dentro, e ripiena, avanzerà, sarà grassa: e se mancherà sarà sottile, e magra: e se tornerà in campo, e s'agguaglierà, sarà mezzana. La dolce si conosce, se di quella parte del campo, che più ti dispia-

O ce, pren-

te, prenderai una zolla, e metterala a bagnare in un vasello di terra, ove sia acqua dolce, e al giudicio del sapore, investigherai se tutto il campo sarà di quella medesima qualitade. E ancora per questi segnali cognoscerai quella, che sia utile a vigne, cioè se sarà alquanto di corpo raro, e risoluto. E se le verghe, o vero arbucelli, che produce, fieno dolci, e splendidi, piacevoli, grandi, e alti, e abbondevoli, sì come il peruggine, il prugnolo, il rovo, e tutti gli altri di questa maniera, e che non sien ritorti, ne sterili, ne languidi per magrezza. E queste cose, che detto avemo generalmente della Terra, convenevole alle vigne, bastino, perocchè più pienamente se ne tratterà nel libro delle vigne. Ma conciossiecosa che molte sieno le generazioni delle Terre; che quale è terra grassa, o magra: quale è spessa, o rara: quale è secca, o umida: quale è pietrosa, o sanza pietre: quale è montuosa, e quale è piana: e di queste, le più son viziose, ma per la differenza de' semi, e delle piante, spessevolte son necessarie. E massimamente da sceglierе il campo grasso, e risoluto, in qualunque parte situato sia, imperocchè cotal campo richiede poca fatica, e rende gran frutto. E il secondo a questo in bontade è il campo spesso, e grasso, il quale, avvegnachè grande spesa richiegga, impertanto risponde bene: ma quella è pessima generazione di terra, laquale è spessa, e secca insiememente, e magra, e fredda, cotal campo, come cosa pestilente è da fuggire. Ma conciossiecosa, che i campi sieno deputati a varie utilitadi; recita Varro, che Catone gli divise in nove generazioni, e ch'egli scrisse l'utilità di ciascun grado. E dice, che 'l miglior campo è quello, dove le vigne possono fruttificare, e rendere molto, e buon vino. Secondariamẽte è quello, dove possa essere orto adacquato, e bagnato. Il terzo è quel, dove sien salceti. Il quarto, ove sia uliveto. Il quinto, ove sia prato. Il sesto, ove sia campo da grano. Il settimo dove sia selve da tagliare. L'ottavo, dove sieno arbusti. Il nono, dove sia selve di ghiande. Ma altri sono, che dicono, che il primo in bontade è quello, dove sono i buon prati, perchè poca, o nulla spesa richieggono. Il contrario è nelle vigne, imperocchè spessevolte divorano il frutto con la spesa.

5 6 7

Della

Della positura convenevole de' campi, per cagione di loro fertilitade. Cap. XXVII.

1 *SEcondo che scrive Palladio, il sito delle terre non sia sì piano, che faccia stagno, ne alto, ne dirupato, si che rovini, e scorra giù, e cascato, o vero sotterrato in bassa, o vero sotto bassa valle. Ne dee essere altissimo, acciocchè non sia gravato da troppo gran caldi, e tempestadi. Ma di tutti questi siti si dee cercar sempre l'utile, e l'ugual mezzo: cioè che'l campo sia aperto, e che l'umor delle piove ne scorra fuori, per la china, o colle dolcemente didotto, e chinato per li lati, o valle, con certo temperamento, e aperto aere, o monte difeso dall'altezza, o cõtrapposizion d'altro monte, e libero da' venti molesti, con alcuno aiutorio, o che sia alto, e*
2 *aspro, ma boscoso, e erboso. Ancora la positura, o vero sito de' campi, che son da eleggere, sia cotale: cioè che nelle fredde provincie il campo debbe essere opposito alla parte orientale, o vero meridiana, acciocchè per opposizione d'alcuna gran montagna, aperto, e dischiuso da queste due parti, non diventi rigido per freddura. Ma nelle calde provincie si dee più tosto desiderare quella parte del Settentrione, la quale risponda, con ugual bontade, all'utilità, e al diletto, e alla santà. Ancora dice Varro, che quattro cose son da considerare, fuori del terreno, per le quali più, e meno la posessione fruttuosa si rende. E primamente se la regione è*
3 *molestata, e infestata, però benchè il luogo sia abbondevole, nondimeno diviene inutile, per gli ladronecci, e furti. La seconda cosa è da considerare, se nella prossimana regione sono buomini, che comperino quelle cose, che son da vendere nel podere, o che vendano quelle, che ad esso bisognano, perchè per questo la posessione è di maggior frutto. La terza si dee attendere, se il luogo sarà troppo da lunga, perocchè le cose necessarie ad esso, malagevolmente si porteranno, ed impertanto è da giudicare men fruttuoso. La quarta cosa, che rende il podere più fruttuoso, son le vetture, se gli andamenti, e le vie, per gli quali i carri, o vero navi possan portar via, e addur le cose necessarie. E ancora dice che si dee atten-*
4 *dere in che modo il vicino dallato abbia il suo campo inarborato, perocchè se ne' suoi confini avrà querceto, non porrai allato, o vero appresso a quella selva seminare, o vero porvi l'ulivo: peroc-*

chè intanto è per natura contrario, che non solamente gli arbori meno fruttificano, ma eziandio schifano, e rifuggono dentro al podere, e si ripiegano: e nel confine, o vero estremità fa sterile la vite, e'l terreno.

De'guernimenti, o vero chiusure degli orti, e delle vigne. Cap. XXVIII.

I Guernimenti delle vigne, degli orti, e de'campi, si fanno in molte maniere: perciocchè alcuni sono, che gli chiudono, e cingono con fossati: alcuni di siepi fatti di pali, e di vermene: e certi gli cingono di piante di pruni, e d'altri arbori. I guernimenti, e chiusure delle fosse molto difendono dall'entramento degli huomini, e degli animali, e dalla ingiuria delle prossimane acque, che scorrono a'luoghi, che si deono difendere, e massimamente, se cotali fosse hanno le ripe molto levate, e sufficienti argini. Ancora molto fanno prò cotali guernimenti alli campi, e alle vigne troppo umide, e acquidose, acciocchè ad esse discorra il superfluo umore acquidoso, il quale anniega le piante, e convertele in loglio, e in vena, e impedisce la compiuta digestion dell'umor, che nutrisce l'uve. E ancora questi fossati si deono far grandi, ò piccoli, secondamente, che più, o meno sono i luoghi acquidosi, e secondo che più, o meno temono il nocimento degli huomini, e degli animali, che vi vogliono entrare. E fannosi i guernimenti predetti per tutto il tempo della state, se l'acqua di sotterra, o quella che s'è ne'fossati raccolta, non impedisce. Ne' quali luoghi son da fare d'Agosto di Settembre, e d'Ottobre, perocchè in tali mesi massimamente, l'acqua delle fosse, e della crosta della terra è consumata. Ma come i nuovi fossati si fanno è manifesto, perocchè da ciascuna parte dell'ampiezza si stende un filo, o ver funicella, e segnasi: e poi con le vanghe nella terra, e co'marroni nel sabbione si cavano: e la terra trita, che rimane, con badili, o ver pale, si gitta: e le ripe con le zappe, o vero vanghe, e marroni si puliscono. Ma i vecchi fossati in questo modo si riparano, e racconciano, cioè: che principalmente tutte le cose, che impediscono i cavatori, si sterpino co' ronconi: e poi si rada il fondo con le marre, e la terra rasa con l'erbe si gitti fuori del campo: e poi con le marre s'agguaglino le ripe, e si formino, secondo che star dovranno, e poi liberamente si cavi il

5 vi il fossato adentro secondo, che al cavator piacerà. Tuttavia è da notare, che nella molto cretosa terra, non si deono far le ripe molto pendenti, ma poco, perocchè dopo il gelato Verno, appressandosi il caldo della Primavera, si dissolverebbono, e cascherebbono. Ma nella terra pietrosa, o vero soluta, le ripe non agevolmente rovinano. E i guernimenti delle siepi, i quali si fanno di pali, e di vimini, spezialmente hanno luogo, e massimamente dove n'ha abbondanza, e dove la moltitudine degli arbori impedisce il piantamento de' pruni, e il loro crescimento. I quali guernimenti, come si facciano è manifesto, che ficcati i pali acuti l'uno
6 dall'altro un mezzo piede, o poco più, e legansi, e poi si tessono di sopra di vimini, e di spine. E ancora con meno pali, e vimini si fanno: ma sono più deboli, cioè. Che fitti i pali due, o tre piedi, distanti quattro pertiche ugualmente di lungi, per traverso si legano: e poi di sopra di vimini, o di pruni, posti per diritto, s'intessono. E le chiusure, che si fanuo delle piante de' pruni, e degli arbori, in questo modo si facciano, cioè. Che nel luogo della chiusura si faccia un solco ad entro un piede, e altrettanto largo, nel quale le piante levate altronde sì si pongano l'una di lungi dall'altra un palmo, o due: e con la terra, che quindi si leverà, ottima-
7 mente trita, si cuoprano le radici, e poi si cavi il fossato, se in quel medesimo luogo si dee fare, e la terra si lievi sopra le dette piante: e potrassi fare, chi vorrà, un'altro solco nella sommità, e simil piantamento si faccia. Potransi ancora far più forti piantamenti, chi vorrà, a più forti chiusure, secondo il modo nel primo libro narrato, quando si disse delle tombe, e delle corti. Ed è da notare, che là ove la chiusura è molto necessaria, si deono porre piante di pruni: ma dove non è tanta necessità, ed havvi povertà di legname, per cagion del fuoco, si possono acconciamente far piantamenti, e massimamente delle piante de' prugnoli, degli olmi, de'
8 cotogni, e simiglianti. I quali piantamenti il terzo anno, quando saranno cresciuti, si rimondino, o vero potino, e si pieghino, acciocchè forti, e spessi diventino, e si rimettano, ove perduti fossero. E poi quando saranno spesse, e folte cresciute, si dispongano, e acconcino intrigate, e si leghino, ove bisogno sarà, e non si taglino allato alla terra, ma un piè sopr'essa, nel tempo d'Ottobre, o di Nouembre, e meglio nel tempo di Febbraio, e di Marzo, insino che le gemme cominciano ad ingrossare, ed in questo cotal

modo

modo sempre saranno i luoghi chiusi: e la siepe diventerà spessa, e metterà nella sommità de' pali, e nel mezzo, e nella radice. E di quelle, che nella schiera di sopra son piantate, se ne potranno lasciare alcuna di lungi l'una dall'altra, certi piedi, sanza tagliare, acciocchè fruttifichino, o che per fuoco si serbino, o si diputino a edifici. Deonsi ancora por le piante de' pruni nella schiera di sotto, sì come son le spine giudaiche, o vero pruni albi, o prugnoli, o di rose salvatiche, e di simiglianti, che abbiano spine spesse, e acute. E gli alberi che nella parte di sopra si deon porre, sieno le prugne dimestiche, le quali, con le loro spine, difendono, e, con la loro spessa pullulazione, chiuggono il luogo, e'l terzo, o'l quarto anno servono al fuoco, e molto frutto rendono: o sieno piante d'olmi, o di salci, o di pioppi, o di noccinoli, o di cotogni, o di melagrani in caldo, o temperato aere, e di simiglianti arbori, e massimamente di quegli, che agevolmente pullulano dalla radice. Tuttavolta è da notare, che se la terra è fredda, e dura, intanto che in essa malagevolmente le piante s'appiglino, sì si pongano le piante de' meli cotogni con le radici, o vero sanza esse, le quali non isfuggono, o vero schifano tal terra. Ma s'egli è campo sarà l'olmo più utile di tutte l'altre piante, perocchè sostien la siepe, e la vite, e dona dilettevoli frondi alle pecore, e a' buoi, e dona verghe alle siepi, e al fuoco, e al forno, ed è ottimo a molti lavorij. Ma se in quelle parti ha difetto di piante, si faccia così, cioè. Che vi si portino d'altronde, con le radici coperte, e ottimamente apparecchiate, acciocchè dal caldo, e dal vento si difendano: o si ricolgano i frutti nel tempo, che si maturano, e'l seme si secchi al Sole ed in seminario, e seminate del mese di Dicembre, di Gennaio, o di Febbraio si nutriscano, acciocchè nel seguente, o vero terzo anno, agevolmente s'abbia copia di quelle. Palladio comanda, che si colgano i semi maturi della spina, o vero pruno, che si chiama rovo canino, e mescolinsi con la farina de' leri, con l'acqua macerata, e poi in tal maniera si mischin nelle funi vecchie della stramba, che fra le funi si conservino insino al principio della Primavera, e allora in quel luogo, ove la siepe si dee fare, si facciano due solchi di lungi l'uno dall'altro tre piedi, d'altezza un mezzo, e per ciascuno si sotterrino, cō leggier terra, le funi co' semi. E così in trenta dì escon fuori le spine, le quali così tenere, è bisogno, che sieno aiutate cō certi aiutorij, e giugneransi, per li spazij lasciati voti, intra l'uno, e l'altro.

9 10 11 12

Della

Della difensione, e riparo contro all'empito de' fiumi, Cap. XXIX.

1 *STesse volte avviene, che i fiumi, col loro impeto, scavano, e scalzano le ripe delle posessioni, e fannole rovinare: e alcuna volta per loro crescimento, e abbassamento de' luoghi prossimani, inondano, e cuoprono la superficie della terra, sì che a' luoghi, dove i fiumi, per loro rabbia, fanno retture, un poco più suso si facciano palafitte forti, secondo l'impeto del fiume, o vero, che in quel medesimo luogo s'attuffino ceste, che volgarmente in alcun luogo si chiamano bergoli, con grandissimi corni di legno da ciascun capo, a modo di croce fatti, e tessuti di vimini, e pieni di pietre. Ma dove l'abbondanza dell'acqua cuopre la terra, e an-*

2 *nega le biade, vi si facciano forti argini, acciocchè resistano alla'ngiuria dell'acqua. E se l'argine predetto in alcuna parte diventerà debole, innanzi che quello manchi, un'altro se ne faccia convenevole, e buono dopo quello. E fatto debole in certi luoghi si tagli, acciocchè i carri, le bestie, e gli huomini sien costretti di scalpitare, e d'andare su per l'argine fatto di nuovo.*

INCO-

INCOMINCIA IL LIBRO TERZO

Del lavorare i campi, e della natura, e utilità de' frutti, che si ricolgon ne' detti campi.

I sopra, nel secondo libro, generalmente è trattato del coltivamento de' campi: ora in questo terzo libro dirò singularmente del cultivamento, e utilità di ciascun seme e frutto, che in essi si semina, e si raccoglie, e principalmente per ordine d'alfabeto: e prima dirò dell'aia, e granaio, che a ciascun seme conviene, ed è necessario.

Dell'aia da battere. Cap. I.

L'*Aia non dee esser di lungi dalla villa per l'agevolezza del portare, e acciocchè non sia temuta la fraude dal Signore, o lavoratore, per la vicinità sospetta, e sia, come dice Palladio, in piana terra, o vero in su sasso rappianato, o vero in luogo, ove, per lo calpestare dell'unghia delle pecore, e per lo mescolamento dell'acqua,*

qua, sia salda. Sia presso all'aia un luogo alto, e piano, e netto, nel quale si ponga il grano, sì che al coperto si possa raffreddare, e poi si porti ne' granai: laqual cosa ve lo farà più durare. Facciasi un tetto, o vero copritura, come di stuoie simigliante, acciocchè nel tempo delle subite piove, la biada monda, o presso a monda, si porti. Sia adunque in luogo alto, e aperto a' venti, dilungi dagli orti, e dalle vigne, e dagli arbori fruttiferi: e sì come alle piante piccole, e tenere giova il letame, e la paglia, così questo, come nimico, fora, e corrompe le foglie.

De' Granai. Cap. II.

I Granai si debbon far nel più alto della casa, dilungi da ogni fiato, e letame, e stalla, in luogo freddo, e ventoso, e secco. Ma fatti i granai, sì come dice Palladio, si debbono imbiutare di terra, e di morchia, e sopra il grano gettar foglie d'ulivastro, o vero d'ulivo, in luogo di paglia, lequali, quando saranno secche, si levino. Questa cosa da' gorgoglioni, e da' topi, e da altri animali, a' quali è nemica, lo conserva. Alcuni altri mescolano fra il grano foglie di coriandro, per conservarlo, come dice Palladio. Ma niuna cosa è così utile a conservare i frumenti, per lungo tempo, che trasmutargli in luogo vicino, e spargergli, acciocchè alquanti dì si raffreddino, e così poi si ripongano ne' granai. Columella comanda, che 'l grano non si rimeni, perocchè più si mescolano le tignuole, o altri animali, che l'abbiano a offendere: che, se non si muove, non passano più giù che un palmo: e roso questo frumento, come sotto un cuoio, l'altro rimarrà senza lesione: ma il vento Austro sia lontano da' granai. Ancora è da guardare, che lo smalto, dove si pone, non sia umido, o vero rado, ma sodo, e ben piano, acciocchè i topi non possano forare il fondo de' granai. E sopra ogni cosa diligentemente è da attendere, che non si ponga in luogo ne troppo freddo, ne troppo caldo, perocchè, per ciascuno di questi, si corrompe le biade, e fa lor perdere la virtù naturale. Alcuni altri fanno un pozzo, e dalle latora pongono paglia, e così di sotto, acciocchè alcuno umore, o aria non vi possa entrare, se non quando bisogna, per usare. Ove adunque lo spiraglio non viene, non appariscono i gorgoglioni, e così il detto grano basta cinquanta anni: ed il miglio ne basta, secondo che dice Varro, più di cento anni.

Della vena, Cap. III.

LA vena è di due maniere, salvatica, e dimestica: la salvatica nasce tra'l grano, conciossiecosa che la troppa umidità, e intemperanza della terra si convertisca in vena, la qual dal grano in erba si conosce, perocchè ha più larghe, e più verdi, e più pilose le foglie: e il suo granello è più nero, e più piloso, e maturasi, e cade innanzi, che'l grano sia maturo. La dimestica è bianca, e non pilosa, e seminasi quando il grano, e a quel medesimo modo: ma meglio del mese di Febbraio, e di Marzo: ma ancora nella magra terra viene, e simile aria, e terra disidera: Alberto dice, ch'el la vual terra secca, e poco innanzi al grano si matura, e cogliesi. E così l'erba, come il seme, è ottimo a'cavalli, e buoi, e asini, e muli, ne l'una, ne l'altro s'usa per cibo d'huomini. La sua virtù è di levare ogni durezza, e di nettare la faccia, sicome dice Plato.

De'Ceci, Cap. IIII.

I Ceci son noti, e molti, e di diverse ragioni, perocchè alcuno è bianco, e alcuno sanguigno, e alcuno grosso, e alcuno piccolo, e alcuno rosso, e altri neri. De'quali il sanguigno ha la corteccia più aspra, e gli altri hanno le bucce morbide, ed è migliore di tutti gli altri. Ottimamente nasce nell'aria temperata, e umida, e desidera terra grassissima, e ben lavorata, e ancora non ischifa la creta, e rende la terra magra, e sottile. Seminasi del mese di Febbraio, in luoghi caldi: ne'temperati di Marzo: e d'Aprile ne'luoghi freddi: e, acciocch'e' nascano più tosto, gioverà il mettergli in molle in acqua, dove sia stato letame, quando la seminatura è serotine: e intorno a'solchi dell'orto ottimamente si pianta, e, quando è maturo, si coglie: una mezza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi, e mondasi dall'erbe, come le fave, e offendegli molto la nebbia: e il mollume agevolmente gli fa perire. Colgonsi quando il granello ha del secco, e quando la Luna è scema. Il Cece bianco, secondo che dice Isac, è caldo nel primo grado, e umido nel secondo. Il rosso è più caldo, e meno umido. Ma Avicenna dice, che ciascuno è caldo, e secco nel primo grado, e'l nero è più forte. Il Cece è di molto nutrimento, e inumidisce il ventre, ma

ma genera ventusità, ed enfiamento, e però accresce la sperma, e fa venir voglia d'usar con la femmina, perocch'egli ha in se tre cose appartenenti al coito, cioè caldo, nutrimento, e enfiamento: e però molto vale. E imperò molto si conviene a' cavalli, i quali son messi a molte cavalle. Ipocrate dice, ch'egli ha due potenze, e quando è cotto le perde, e restano nell'acqua, dove si cuoce: l'una è salsa, l'altra è dolce, e con la sua dolcezza genera buon nutrimento: e accresce il latte, e il ventre umetta, e con la salsuggine dissolve gli umori grossi, e menovali: l'orina provoca, e i mestrui, e vale a' ritropici, e agl'itterici, e al pizzicore di tutto 'l corpo. E se col brodo suo ti lavi, monda la serpigine, e la 'mpetigine. Ancora, secondo che dice Galieno, il cece cava i vermini del corpo, e vale all'oppilazion della milza, e del fegato, e al fiele, e rompe la pietra delle reni, e della vescica, ma nuoce alle piaghe delle reni, e della vescica. Il cece nero è più diuretico, e apertivo, e però vale più in aprire l'oppilazion della milza e del fegato, e in romper le pietre, e cavar vermini, e spezialmente se si cuoce con l'appio, e con gli agli, e beasi il brodo. Il bianco è migliore per accrescere il latte, e la sperma. Avicenna dice, che il cece chiarifica la boce, e nutrisce il polmone meglio che niuna altra cosa. E perciò si fa mangiari della farina del cece, a modo di farinata. E non si dee il cece mangiare, ne innanzi, ne dopo, ma nel mezzo, e molto accresce la lussuria: e la sua bollitura fa molto rizzar la verga, quando si bee a digiuno.

Della Cicerchia, Cap. V.

LA cicerchia è nota, e desidera aria umida, e terra grassa, e cretosa: e puossi seminare in terra soda, come la fava, e poi ararla, e solcarla di Gennaio, e di Febbraio: e nel principio di Marzo si semina. Una mezza corba basta alla bubulca ed è buon cibo agli animali. Gli huomini l'usano lesse, e nelle torte, e nel pane, con l'altre generazioni di biade, per la famiglia, e son buone per color che duran fatica.

Della Canapa, Cap. VI.

La Canapa è della natura del lino, e desidera simigliante aria, e terra, ma non è di bisogno ararla cotante volte: nondimeno chi desidera la canapa per funi, la dee seminare in terra grassissima: nella qual diventerà grande, e avrà molta stoppa, e grossa, per la grossezza della sua corteccia: e quanto più rada si semina, tanto più sarà ramoruta. Coloro che ne vorranno far panni, cioè sacca, e lenzuola, o camice, la seminino in luoghi mezzanamente grassi, e soluti, e spessa: ne' qua' luoghi verrà, sanza rami, quasi in modo di gran lino, e sarà convenevole a tutte le predette cose. E ancora sarà necessaria a' pescatori per far reti, perocchè la canapa meglio si difende nell'acqua, che 'l lino, e similmente le reti fatte di lei. Seminasi nella fine di Marzo, e d'Aprile, e sarchisi, e con le man se ne cavi l'erbe. Cogliesi la canapa quando i semi suoi son maturi, cioè i maschi, e, legata in fastelli, si pongano in alcun luogo due fastelli insieme, sì che l'uno seme sia sopra l'altro, e le radici dall'altra parte: e cuopresi le vette del seme con erba, o vero strame, sopra la quale si pone, o pietra, o terra, acciocchè i semi si compian di maturare: e così si lasci stare sei, o otto dì, e levisene lo strame, e le pietre, e pongasi sotto, o presso a' semi lenzuoli, e i semi sieno scossi, i quali caggiono agevolmente. E'l canape il qual fa seme è detto maschio, e quello che non fa seme è detto femminino. Ma il femminino, il qual non ha seme, tutto, per dieci dì innanzi al maschile è divelto, quando incomincia a imbiancare: e poi tutto insieme si macera nell'acqua, e vi si lascia stare, insino a tanto, che la stoppa si parta dal legno, e'l medesimo legno infracidato può esser trito, e spezialmente quel ch'è sottile: e quello il quale è molto grosso, e lungo, sì come pertica, si può dipelare. La stoppa agevolmente si toglie, poichè sarà macerata nell'acqua, e lavata, e scossa, e poscia seccata. E nota che del simigliante seme nasce la canapa ramosa, la quale molti semi produce, e infiniti, e altra non ramosa, che non fa seme. Il seme suo è ottimo per gli uccelli, e volentieri lo beccano, e piglian per esca.

1 2 3 4

Del

Del grano. Cap. VII.

1 IL grano, per la similitudine della sua complessione, più che tutti gli altri semi, agli huomini da convenevole nutrimento: e le sue diversità sono assai, perocchè alcuno è d'un'anno, o vero di meno: e questo spezialmente da buon nutrimento: e desi seminare di questa età. E alcuno è di maggiore età, e questo è di men lodevole nutrimento, e a seminar non è buono, che debilemente nasce. E alcun grano è mezzanamente lungo, e bianco, o vero rosso, e ha sottile corteccia, e la farina ha bianca, e questo è ottimo. Quello che è grosso, tondo, e rosso, o bianco, o vero risplendente, è men buono, e la pasta, che se ne fa, non è cosi tegnente, ne il suo
2 pane ricresce in alto. Quello che si fa del primaio è molto tegnēte, e il suo pane molto cresce: ma del cāpo, ricolto, a misura meno risponde, che'l grosso. E il grano, il quale nella terra grassa nasce, è più grasso, e più a peso grave, e più nutrichevole. Quello che nella terra magra nasce è il contrario: e quello che nasce in paese caldo, o vero in terra calda, è più caldo: e quello che nasce nella fredda è più freddo: e quello che nasce nella più secca è più secco: e quello che nasce nel paese umido, o vero terra umida, è più umido. Ed enne alcuno, che non ha veste nelle spighe: e con tutto che faccia picco le spighe, o vero corte, e tema la nebbia, più che il resto, nondimeno
3 più dalla radice mette, e raddoppia le spighe. Il grosso adunque, il quale massimamente ha le spighe rosse, con tutto che le produca più grosse, e molto granose, nondimeno poco mette, e fa le spighe più rare. In ogni paese abitabile nasce, cō tutto che più nobile, e abbondante nasca ne' paesi tēperati, sì come nel terzo, e quarto climate: la terra desidera grassa, o vero mezzanamente grossa, e di dolce sapore: e ama la creta, e la mezzanamente soluta: la troppo soluta schifa, come il nudo sabbione, e nell'aperto cāpo molto si rallegra: ed è offeso ne' luoghi ombrosi, e negli umidi, e acquosi perisce, e talvolta si converte in loglio, e in vena. Il grano, il quale si rac-
4 coglie più acceso, risponde meno a misura. Seminasi, ne' freddi, e nevosi luoghi, nella fine d'Agosto, e tutto Settēbre, e, ne' luoghi tēperati, nella fine di Settembre, e tutto Ottobre: e ne' caldi nel fine d'Ottobre, e nel mese di Novembre: ed in tutti i luoghi sia imprima seminato le terre sottili, acciocchè le radici del frumento semina-

to sieno grandi, e forti, anzi il Verno. Dassezzo sieno seminate le terre grasse: e se sono seminate troppo avaccio, fanno erbe diverse, le quali imbastardiscono il grano, e anneganlo. A uno iugero, o vero bubulca, basta una corba di grano, cioè di seme. E se nel detto tempo sarà molto secca la terra, i semi sparti meglio si serban ne' campi, che ne' granai: e sieno ben coperti, acciocchè sieno difesi dagli uccelli, insino a tanto, che nascano, quando vien la piova. E, se sarà troppo molle, sarà corretta dal gelicidio del seguente verno, se l'acqua potrà esser votata del campo, acciocchè non ispenga il germoglio del frumento nato, e se la terra fia temperata, in otto dì esce della terra, o ver poco poi. Il campo nel quale dee esser seminato il frumento, dee esser coltivato in questo modo. Imprima dee esser coltivato, secondo la dottrina nelle cose generali data: e poscia seminato ancora s'ari, e con le marre tutto insieme si ricuopra, e le zolle si rompano, e i solchi si rimondino, così i diritti minori, come gli traversali solchi maggiori, per le inferiori parti de' campi impressi: per li quali solchi l'acque pioventi, che vi discorrono, liberamente, sanza impedimento, a' fossati si dirivino. Le quali acque, se nel tempo, che 'l grano è in latte, e incomincia a germinare, vi rimangono, spengono il seme. Del mese di Gennaio, dopo 'l gielo, e di Febbraio, e di Marzo, poichè 'l grano è di quattro foglie, col sarchiello, e con le mani, da tutte le bastarde erbe si mondi, sì che negli erbosi luoghi più avaccio, e, ne' non erbosi, più tardi si sarchino. Ma del mese di Maggio in verun modo si tocchino le granora, imperocchè fioriscono in otto dì: e poi diposto il fiore, indi a quaranta dì sì si fa grande, infino al venimento della maturità. Quel medesimo dice Palladio dell'orzo, e di tutte l'altre biade, che son di singular seme. Del mese di Giugno ne' luoghi maremmani, e ne' più caldi, e ne' secchi, ma ne' temperati, e freddi del mese di Luglio si faccia la mietitura del grano, la quale conosci essere apparecchiata, se ugualmente la maggior parte delle spighe, con maturata bianchezza arrossa. E il modo usato di mietere è manifesto: ma la più parte piana di Gallia usa questa brevità a mieterlo: e in vece delle fatiche degli huomini l'opera d'un bue compie tutta quanta la mietitura. E fassi una carretta bassa, che con due ruote brevemente si porta: la cui superficie si cuopre di tavole, che di fuori sono inchinate, e nel sommo rendono spazij più larghi. Dalla sua testa più breve è l'altezza delle tavo-

5 6 7 8

le tavole, ed ivi sono ordinati molti denti radi, e piccoli in ordine, nella parte di sopra del carro, a misura delle spighe: e dal dosso di quel medesimo carro due breuissimi timoni si ficchino, dove il bue col capo alla carretta, rivolto al giogo, s'acconcia. Il bue sia mansueto in modo, che vada a senno del guidatore. Questi, poichè la carretta per la biada incomincerà ad andare, ogni spiga nell'entramento de'dentelli compresa, si ragunerà, lasciando la paglia, l'altitudine, o la bassezza, spessevolte temperando il bifolco, che seguita: e così, per pochi andamenti, e ritornamenti, in piccolo tempo, è compiuta tutta la mietitura. E questo negli ampi luoghi, e uguali, cioè in piani, utile è massimamente, dove la paglia non è altrui necessaria. I segati grani dalla mattina a terza, o ver tutto'l dì, quando l'aria temperata è sì si legano, imperocchè nell'ore della molta secchezza, le spighe, e i legami si rompono: e poi legata si porta all'aia con fasciatelli annoverati, e sotto alcun tetto, o vero in barche in tal maniera si dispongano, che l'acqua, piovendo, entrar non vi possa, e quivi si raguni, tanto che sia compiuto di governare. Poi si triti, o vero si batta con verghe, o coreggiati, o ver con cavalle: ma con coreggiati è meglio, perocchè tutto'l grano della paglia scuote. Ma il tritamento delle cavalle è fatto più tosto, e fa le paglie migliori al nutricamento degli animali, perchè sono meglio rotte, e da ogni foglia, e semi estranei, con far vento si mondano. E convenientemente secco e rifrigerato, ne'granai si ripone. Alla cui conservazione molto fa pro, se spesse volte si ricerchi, che i monticelli da stran calore non sieno infetti: la qual cosa, quando avvenisse con la pala si rivolga, e sventoli pe' granai. E ancora meglio è, che al Sole, e all'aria si porti, e, rifrigerato, ancora ne'granai si riponga. Generalmente di tutti i granelli, fuor che del miglio, trovato è, che per più lungo tempo sono conservati ne'lor gambi, meglio che a scuotergli. Il grano, secondo Isac, è caldo e umido temperatamente: la corteccia sua è calda e secca, e mondificativa: il suo nutrimento è piccolissimo. Nell'acqua calda messa, e stropicciata, e colata, e cotta, il petto, e i polmoni da'viscosi umori purga, e se l'acqua si metta in latte più nutribile si fa. Se con vino innacquato si cuoca, e facciasi impiastro di quello alle poppe, dure, per la spessazion del latte, sì lo dissolve. Isidero dice, che la farina del grano, mischiata col mele, sana i cossi della faccia: e alle mammelle, per congelazion del latte, iu-

4 5 6 7

re, indurate, con sugnaccio, e vino cotta, la durezza mollifica. Gli ragunamenti, cioè enfiature, e apostemi matura. I nerbi indegnati e indurati, e quasi spasimati distende: e quel medesimo quasi dice Dioscoride. Il grano con sale mischiato, le aposteme matura, e apre. Del grano recente, e nuovo il nutrimento è piccolo, crudo, flemmatico, cioè acquoso, e enfiativo: ruggito, e dolor di fianco commuove. Arrostito più nutrisce, e fa meno ventusità, e fa stitico: ed in acqua cotto è gravissimo, enfiativo, a digestir duro, e ruggito muove: umori spessissimi, e viscosi genera. 8 Ma, s'egli si smaltisce bene, molto nutrica, e i membri conforta: e imperò dar si conviene a coloro, che duran molta fatica. Il grano pesto, se con latte si cuoca, sangue buono, e lodevole genera, e molto nutrimento. Se spesso si prenda fa l'oppilazion del fegato, durezza di milza, e la pietra nella vescica, e nelle reni genera: e massimamente se le reni avrà molto calde, o naturalmente, o accidentalmente. E in verità la pasta del frumento usiamo in molti modi: e se è azzima, e viscosa è enfiativa, e a smaltir dura: ed imperò enfiagioni, e dolori e oppilazioni genera, e nutrimento duro, e grosso, e inlaudabile, e però solo agli esercitati si conviene. Ma s'ella sarà formentata, sarà buono, e lodevole nutrimento: ma se sarà fritta, o sotto la brace cotta, rea è, imperocchè di fuor riman dura, e dentro viscosa, e mezza cotta. Ed imperò ne agli oziosi si conviene, per la viscosità, e crudità d'entro, ne agli esercitanti, per la durezza, e per l'adustion ch'è di fuori. Il pane in forma grande ha la corteccia più sottile, e più dura, ed imperò la sua corteccia nutrica poco, ed è a smaltir, dura: l'umidità disecca, onde il ventre costrigne, ed ha molto di midolla: e quella midolla è grossa, viscosa, umida, e enfiativa, e flemma viscosa genera. Il pane piccolo, e di forma sottile, il fuoco il passa, e la midolla disecca dall'umido, onde poco nutrica, e tardi si smaltisce: il ventre costrigne, e massimamente se freddo sia, e d'uno, e di due dì dal cuocer di lungi. Ma quello, ch'è di mezzana forma, è di mezzana potenza, il quale ha nella sua cozione fuoco grande, e forte, ha diseccate l'esteriori parti, cioè le cortecce, e indurate, e la midolla non ben cotta: imperocchè la corteccia, velocemente indurata, non lascia il fuoco alle parti interiori entrare, o ver passare: ed imperò la corteccia è dura, e non nutricante, quasi, come troppa incesa, onde secchissimo sangue genera, e costipa il ventre: e la midolla è viscosa, e

sa, e grossa, e indigesta, onde crudi, e flemmatici umori genera.
11 *Ma se innanzi, che cotto sia, se ne tragga, sarà viscoso, e a quegli, che fortemente smaltiscono, e agli esercitanti solamente necessario. E se lasciato sarà, insino che cotto sia, sarà secco, e stitico, e duro a smaltire. Ma il temperato fuoco meglio è, imperocchè tutto'l corpo del pane passa ugualmente: e migliore è quel ch'è cotto nel forno, imperocchè tutto egualmente si cuoce. Ma quello ch'è cotto in testi è piggiore, imperocchè il fuoco in una parte più aopera, e l'altra cruda rimane, e viscosa: ed imperò è a smaltir duro. Se dunque spesso si mangi, dopo molto tempo, e enfiagioni, e dolor di fianco genera: e similmente farà quello, che sa-*
12 *rà cotto sotto la cenere: e il cotto in su' carboni velocemente di fuor si secca, e dentro grosso rimane, e viscoso, e molto di cenere con esso si mischia, massimamente se le legne sien dolci, e che tosto s'incendano: ed imperò enfiagioni, e gravità di membri, e oscurità fa Il pane in verità, ch'è caldo, o vero ricente, è maggiormente umido, e nutritivo. Quello che dopo uno, o vero due dì si prende, è laudabile, imperocch'è temperato dentro, e di fuor secchissimo, rado, e leggieri, per cagione della tolta umidità, onde gli umori secca, e genera sete, per la diseccazion dello stomaco, e il ventre costrigne. Il pane che temperatamente ha formento, e sale, ben*
13 *confettato, e come si convien, cotto, agevolmente nello stomaco si smaltisce, e sangue chiarissimo in corpo genera: onde più convenevole è a coloro, che in riposo stanno, e nella dilettazione delle delizie. Ma agli esercitanti, e affaticanti è inconvenevole, per la sua sottigliezza, e agevolezza di dissoluzione de' membri loro. Ma il pane poco formentato, non avente sale, ne non ben cotto, viscosità crea, e grossezza: ed imperò conveniente è agli affaticanti, e che fortemente smaltiscono. Ma il pane, che di soperchio ha formento, e sale, niente nutrica, ne non conforta. La virtù in verità del sale l'umidità sua secca, il formento la congiunzione radifica.*

Delle fave, Cap. VIII.

1 *Alcuna fava è grossa, e alcuna è minuta: ancora alcuna è bianca, e alcuna è negra: e ancora alcune agevolmente si cuocono, e alcune malagevolmente: e la bianca, che agevolmente si cuoce, è migliore: e le piccole sono più saporose, e più fertili, che*

non sono le grosse: le grosse son più belle, ma son men fertili. In ogni aria abitabile nascono, e fruttano, e desiderano grassa terra, e cretosa, ed in quella fa sottile corteccia, e agevolmente si cuoce. E nella mezzanamente soluta terra, cioè temperata di grassezza, assai convenevolmente nasce: ma in sabbione, e magra terra non pervien bene, e non frutta bene, e quella, che vi nasce ha corteccia grossa, ed è dura a cuocersi, se quel cotal campo non è ingrassato con letame, e allora la sua malizia si rammenda: ma sempre migliore è quella, che nasce in terra grassa, e cretosa. Seminasi nelle stoppie, e in terra non arata, avvegnachè nell'arata seminar si possa convenientemente. Spargesi il seme ne' luoghi freddi, in fine di Novembre, o di Dicembre, e in luoghi caldi, ò vero temperati del mese di Gennaio, o di Febbraio, quando la terra, poi dopo il forte gielo, tale è, che si possa arare, da che è sparso il seme: e meglio è nell'umida terra, che nella secca seminarla. Ma ancor si può seminar del mese di Marzo, e massimamente in terra molto grassa: alla quale molto fa prò, quando tardi si semina, se macerata prima in acqua si semini. E così incontanente di germinare, e nascere si studierà: che se in acqua di letame due, o ver tre dì s'immolli, quella che poi nascerà miglior sarà da cuocere. E ancora cotale mollificazione grassa, alle fave, contro alla magrezza della terra, presterrà aiuto. Alcuni dicono, che la fava bagnata nell'acqua, quando è seminata, che quella, che nasce non ha malagevole cocitura, e che non è bisogno, che nella sua seminazione le zolle sien rotte, acciocchè nascano. Ancora provato è, che se la sera si pongano in molle, in acqua, nella qual sarà bollita cenere, e stia la notte coperta, e la mattina si lavi con acqua calda, e pongasi a cuocere, che agevolmente si cuoce. Queste cose non contrariando, avvegnachè molto infra la terra attuffata sia, si la rompe pullulando, e cresce alla superficie della terra: e una corba, cioè misura, o poco meno, una bubulcata, cioè spazio di terra d'un paio di buoi, empie: ed è da seminar rada, acciocchè dilatar si possa ne' gambi: ed è meglio seminata quando la Luna è piena. Di questa generazion di legumi la terra non s'offende, e massimamēte se le radici si lasciano nella terra: ma il cāpo non diventa fruttifero però, se non è per accidēte troppo umido: imperciocchè Columella dice: il cāpo a' grani provarsi più utile, che l'anno di sopra sia stato voto, che se vi fossero state seminate, e mietute fave. E vero

dice,

dice, per due ragioni. L'una perocchè del nutrimento del frumento alcuna cosa consuma: e l'altra, che non può nella state, così convenevolmente ararsi, come quando è ignudo. La fava, secondo Palladio, è da sarchiare, quando è grande quattro dita sopra la terra, e poi altra volta si sarchia, quando l'erbe nocive saranno in quella rinate: della qual sarchiagione non s'affligge, anzi fa pro, e molto frutto renderà. E piegata ancora presso al nodo, sì come la intera, risponde del mese di Maggio, e di Giugno. La fava in quaranta dì fiorisce, e insiememente cresce, e quel medesimo è in tutti i semi duplicati, sì come il pisello, e gli altri legumi tutti. Del mese di Giugno la fava, al menomar della Luna, si divelle innanzi dì, e innanzi, che la Luna proceda, e scossa, e rifrigerata, si pon nel granaio: e così i gorgoglioni, o non fiore, o vero meno nocevoli avrà, sì come Palladio dice. E Varro dice, che la fava, e tutti gli altri legumi, in vasi da olio, con cenere mischiati, per lungo tempo sani si servan da' gorgoglioni. Le fave, sì come dice Isac, s'elle si mangian verdi, allora fredde sono, e umide nel primo grado, e generano grosso umore crudo, e enfiativo, onde ventusità fanno, e nello stomaco sono molto nocive. le secche, e mature fredde sono, e secche in primo grado, e non lodevole sangue generano, e la carne enfiano, e dilatano, e operano in quella, come fa il formento nella farina: onde nelle parti di sopra del ventre molta grossezza generano, e enfiativa, della quale il fumo al capo, salendo, al celabro nuoce, e sogni molti, e corrotti inducono. Adunque conciossiecosa che di questa natura sieno le fave, non si può loro torre il difetto, per alcun modo di decozione, ma menomare: e per esperimento questo si pruova: che quegli, che spessamente la fava usano, indigestione, e enfiagione hanno, ancora che sanissimi sieno: ma sono mondificative, e però vagliono alle letiggini: e coloro, che la cotenna del suo corpo vogliono mondificare, con la farina loro lavarsi s'avvezzano. In diversi modi si cuocono. Alcune si cuocono con acqua: alcune nel fuoco s'arrostiscono: ma cotte in acqua più lodevoli sono, imperocchè l'acqua molto di ventusità toglie loro, e la grossezza, massimamente se la prima acqua della cottura si getti, e di nuovo vi si raggiunga l'acqua. E questa decozione si fa in due modi: o vero con guscio, o sanza guscio: e quelle, che cotte sono col guscio, sono di dura digestione, e di grossi umori, e enfiative. La stitichezza del guscio impedisce l'uscir

del ventre. La lunga sua dimoranza nel ventre, ventusità, e enfiagion presta: ma cotte, sanza corteccia, meno sono enfiative, e più tosto si smaltiscono. E se il secondo brodo si faccia con cose calde aggiunte, sì come pepe, o gengiovo, o vero olio, è perfetta medicina all'usar della femmina. Mangiate con menta, origano, e comino, e simili cose, la ventusità menomano, ed eziandio l'enfiagione. Arrostite meno di ventusità, ed'enfiagione prestano, ma a smaltir durissime sono: ma se in acqua si metterano in molle, poi che saranno arrostite, e con comino, menta, e origano si mangino, la durezza perdono. Le fave infrante a' buoi in cibo continuo, abbondantemente date, tosto gl'ingrassano: e a questo modo i buoi grandi, e vecchi, da' savi beccai s'ingrassano, e in quindici dì si rinnuova la loro carne. Avicenna dice, che la retificagion delle fave è il molto tempo del tenerle in molle, e la bontà del molto cuocerle, e mangiarle con pepe, e sale, e simili cose, e con olio: e le migliori di tutte sono le grosse, e bianche, non perforate da' gorgoglioni. E delle loro proprietadi è, ch'elle spiccano l'uova dalle galline, quando le galline le pascono, e fanno vedere cose strane, in sogno perturbanti, e fanno venir pizzicore, le fresche massimamente. Anche lo'mpiastro delle cortecce loro, posto sopra il pettignon del fanciullo, cessa di non lasciarvi mettere i peli: e simigliantemente, quando l'usano sopra il luogo raso, spesse volte posto, e rinnovato. Le fave levano la morféa della faccia, e massimamente con la corteccia, e'l panno, e le letiggini, e fanno buon colore, e il loro impiastro è buono alle posteme delle poppe delle donne, e alla cacità, cioè congelazione del latte in quella fatta: e quelle che cotte sono con aceto, e acqua son buone alla soluzione antica, e propriamente cotte con le sue cortecce. E anche fanno pro alla dissenteria, ch'è soluzion di ventre con sangue. Plinio dice, che la fava cotta, e la colatura sua bevuta, il polmone mondifica, e le posteme delle mammelle cura. E con rose mischiata il dolore, e lividore, e la lippitudine degli occhi cura. Masticata la fava, e alle tempie apposta, gli umori agli occhi discorrenti costrigne. Ancora la fava fessa, e sopra la vena aperta posta, il sangue ristrigne, il latte discorrente dalle mammelle fa restare, e discorrere non permette. A' podagrici, e agli artetici, cioè a gotte di mano, cotta con grasso di pecora, sovviene, se sopra il luogo del dolore s'impiastri. L'enfiature all'apostema ripercuote, se nel principio, cotta in aceto, al-

l'enfia-

10 11 12 13

l'enfiature s'apponga. Anche dice, che quando la fava è in fiore, l'acqua massimamente desidera, ma quando è sfiorita ama secco. Anche dice, che nell'acqua marina, o vero salsa, appena si cuocono. Dice ancora, che nell'Isole del Mare Oceano nasce fava spinosa da se, che cuocere non si può. E in Egitto nasce fava spinosa lunga dieci cubiti, laquale i Coccodrilli fuggono, temendo che gli occhi loro non s'offendano dalle loro spine.

Del Farro. Cap. IX.

IL Farro è quasi simile alla spelda, ma è più grosso in erba, e nel granello: si semina nel tempo del grano, e della spelda: e una corba compie una bubulca, cioè il lavorio, che fa un paio di buoi, o vero certa misura di terra, che così si chiama: mietesi e mondasi come il grano. Il farro è di temperata complessione, ed è cibo buono a' sani, e agl'infermi, ed assai nutrica, e conforta, e genera buon nutrimento, ed è anzi stitico, che purgativo.

De' Fagiuoli. Cap. X.

I Fagiuoli son conosciuti, e alcuni son rossi, e alcuni bianchi: terra e aria desiderano tale, chente il panico, e'l miglio, e utilmente son seminati in tra loro, e in tra i ceci, ed in orti, e tra cipolle, e cavoli. Ma in meno soluta, cioè magra terra, pervengono, e in quegli medesimi tempi si seminano: e quanto più è grassa la terra, tanto più radi si seminano. Dall'erba spesso si mondino, e colgansi cotidianamente quante volte i suoi gaglíuoli si veggano imbiancare: allora si stimano esser maturi, ed in su lenzuoli, o stuoie, al Sole si seccano. Quegli che son rossi son caldi, e umidi nel mezzo del secondo grado. I bianchi son poco meno caldi, ma più umidi, e testimoniasi questo, che i loro granelli, sì come gli altri, seccar non si possono, e se si seccano non si possono servar lungamente. Umori grossi generano, ed enfiagione, e ventusità, e molto fummo il capo empiente: e sogni pessimi, e spaventevoli fanno, e corrotti. E ancora Avicenna dice, che generano umori grossi: ma la senapa cessa il nocimento loro: e similmente l'aceto con sale pepe, e origano.

Del Git. Cap. XI.

GIT è un seme nero, e quasi triangolo: la cui erba nasce tra'l grano, e tra la spelda, e tra segale, e in volgare si chiama gitterone, e fa i fiori rossi a guisa di campanelle, ed è caldo, e secco in secondo grado, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare, contra l'oppilazion della milza e delle reni, e alla passione iliaca, cioè fianco, e dolor di stomaco. Per la ventusità vale la polvere sua in cibo: e dassi la polvere sua contro a' vermi, data con mele: e fassene anche impiastro della polvere sua, e di sugo d'assenzio al bellico per li vermini.

Del Loglio. Cap. XII.

IL loglio, o vero zizzania, nasce tra'l grano, ne' secchi tempi, ed ha virtù acuta, e velenosa, ed oppia la mente, e perturbala, ed inebbria. Con vino cotta, e con isterco asinino, e con seme di lino, e fattone impiastro, la postema dissolve, e le gangole. Cotta ancora con cortecce di radici, e alle ferite putrefatte apposta, mondificale, e sanale. Anche riarde il grano, imperocchè gli toglie il nutrimento suo, sì come il papavero è la zizzania della vena, e i cavoli della vite, imperocchè la riarde, come dice Alberto.

Della Lente. Cap. XIII.

LA lente è conosciuta: questa vuole aver luogo sottile, e risoluto, o grasso, ma secco, imperocchè dalla lussuria, e umore si corrompe: infino alla Luna duodecima del mese di Febbraio si semina, e il quartiere d'una corba, a seminare una bubulca, basta. E conciossiecosa che la lente molto tosto metta, e cresca, conviene, che se'l campo è da letaminare, imprima sia letaminato con letame secco, che si semini: e da che il letame è stato tre, o quattro dì nel campo, dee poscia essere sparto, secondo che dice Alberto. Ma Palladio comanda, che si faccia questo, acciocchè tosto nasca, e cresca. Fredda è in primo grado, e secca in terzo. Il nutrimento suo è grosso, e a smaltire è duro, e genera sangue maninconico: e, se le cortecce si mangia, empie il celebro di fummo grosso, e maninconico,

nimconico, onde è cagione di dolore, e d'ingannevoli paure, e sogni. Ventusità, e enfiagione, e costipazione fanno, e però allo stomaco è più nociva, che tutte altre granella, e al polmone, e al diaflagmate, cioè al pannicolo, il quale cuopre le costole, e alle pellicole del celabro, e a tutti altri nervi delle pellicole, e massimamẽte a quelle degli occhi, imperocchè l'umore loro disecca, inasprisce, e impedisce i sani occhi, e tanto maggiormente agl'infermi occhi. Così è ria alla complession secca, ma a coloro i quali sono d'umida complessione, talvolta fa prode, se sia cotta sanza la corteccia: e imperò è buona agl'idropici: ma con la corteccia nuoce troppo, per la ventusità, e enfiagione, che fa. La grande, e nuova, e che sia di buona cucina, è migliore, secondo il cibo, e secondo la medicina: e la piccola piggiore. La vecchia è dura, e rea: e se la lente si mescoli tra la cenere, meglio si serba, che non gorgoglia, e diventa di buona cucina.

De' Lupini. Cap. XIIII.

1 I Lupini, o vero per terra, o vero per vigna ingrassare, o vero, per seme ricorre, si seminano: i quali per la prima cagione ne' cãpi, o vero in vigne si spargono del mese d'Agosto, o colte l'uve, e cuopronsi con le marre, o vero con aratro. E poi del mese d'Aprile, o di Maggio, o quando a conveniente grandezza saranno venuti, sono d'arrovesciargli sotterra, e così ingrassano i campi, e le vigne a modo di letame, e fannole fruttifere. Ne' campi allora si semini il miglio, e'l panico, e nel tempo vegnente il grano: e nelle vigne meglio, che il letame aoprrano, imperocchè il letame non si convien bene, perchè fa mal sapore al vino. Seminansi ottimamente, dopo la ricolta, nelle stoppie, o vero favuli, due volte arati, o vero presso al principio d'Agosto, e poi del mese d'Ottobre: e poi presso alla terra cõ le marre si tagliano, e per li solchi si pongono: sopra i quali, seminato il grano, col vomero si rivolge la terra, e così per un grano vi si fa ottimo, dove ancora il seguente anno, un'altra volta il grano seminar vi potrai, o vero la segale. Possonsi ancora seminare in quel medesimo tempo, intra'l panico nella seconda sarchiagione, i quali, colto il panico, rimarranno, acciocchè'l campo ingrassino da grano, secondo il modo predetto, e allotta due corbe, o vero più, nella bubulca si pone. Ma quegli,

che si

che si seminano, per cagione di ricor seme, si seminano del mese d'Ottobre, e di Novembre, e una corba la bubulca basta. Nel limoso campo il lupino non nasce. La terra creta teme, e la sottile terra, e rossa ama. I lupini da sarchiar non sono, e sarchiati si spengono, imperocchè hanno solamente una radice, e questo non desiderano, imperocchè l'erbe, sanza aiutorio del cultivatore, distruggono. Del mese di Giugno, o di Luglio si colgono, e incontanente, se piacerà, si traggon dell'aia: ma son da riporre di lungi da ogni umore, e così ne' granai lungamente si serbano, massimamente se in que' granai enterrà spesso il fummo. I lupini, sì come dice Isac, caldi, e secchi sono in secondo grado: e di quegli altro è amaro, il quale di sua natura cotale è: e questo in medicina s'adopera. E altro è dolce, e insipido, cioè sanza sapore, imperocchè, per molta dimoranza nell'acqua, s'addolcisce, e così è fatto insipido. La farina de' lupini, col mele, vale contro i bachi. A quello medesimo vale il pane fatto della farina sua con mele, e assenzio, posta sopra lo stomaco, e meglio se vi s'aggiunga un poco d'aloè. Quella medesima farina la postema matura, e rompe. Il lupino, sì come dice Avicenna, sottiglia i capegli, e lava, e monda i panni del viso, e la morfea, e allora massimamente, quando si cuoce in acqua piovana, tanto che si disfaccia. Alcuni dicono, che la farina del lupino, i peli nati riarde, e gli altri rimetter non lascia. Isac dice, che se dell'acqua, dove i lupini si macerano, i luoghi delle cimici si bagnano, muoiono. I lupini, fatti dolci, nutrimento grosso generano, e duro a smaltire, e però generano umori viscosi.

Del Lino, Cap. XV.

IL lino desidera l'aere temperato, e terra soluta, cioè asciutta, e grassa, e quanto più grassa sarà, tanto la sua stoppa sarà più grossa; e quanto la terra fia più magra, tanto la sua stoppa sarà più sottile. Ma il lino poco, e corto in cotal terra nasce, nella cui seminazione, la terra assai dimagrarsi, e offendersi si crede, ed imperò d'aiuto di letame ha bisogno, se di ricever cotal sementa fia usata. La sua terra una volta, innanzi al verno, si dee arare, acciocchè le zolle, per lo gielo del freddo seguente, in polvere si riducano: e poscia dopo il verno sia arata la seconda volta, più tosto, che altri potrà, e sia sparta, e anche arata cinque, o sei volte,

2 volte, intanto che bene si riduca la terra in polvere. Ma in questo modo, che la prima volta la terra più profondo s'ari: ne'l a seconda aratura, sia arata meno profonda: e faccendo così, insino a l'ultima volta, sẽpre la profondazion si menomi. Di quindi al mezzo d'Aprile, insino alla fine d'Aprile, è ottimo il seminare, purchè intorno, o vero in sommo della terra, sia men d'un palmo, e la terra sopra'l seme, con l'aratro rivolta. Nella cui seminazione, secondo il costume d'Alessandria, dove il lino ottimamente si proccura, può vn bue menare un'aratro, e due, insieme giunti, menare due aratri, che l'uno aratro per uno braccio, o poco più, con una
3 fune seguiti al primo: de' quali ciascuno abbia il suo bifolco, che l'aratro tenga, e meni: e tre corbe di questo seme, o poco più, bastano a una bubulca: al quale molto fa pro, se cotale campo s'erpichi, poichè sarà seminato. Ma, se tempo sarà di molta secchezza, molto gli fia utile, se si potrà innaffiare. Puossi anche seminare innanzi al verno ne' luoghi caldi, ne' quali, poichè fia nato il lino, dal freddo non sia offeso: e allora meglio perviene nella terra mezzanamente cretosa, che nella terra molto soluta. E non è bisogno, che sia grassa, e che, oltre che due volte, s'ari, pure che la terra si polverizzi. E quando sarà seminato, meglio è, che solo
4 con l'erpice fatto d'alcune spine, o ver pruni, si cuopra. E meglio ancora è, che un'huomo con una fune tiri l'erpice, che farlo tirare a' buoi, per lo nocimento dell'orme: e questo è agevole a ciascuno huomo. Questo è ancora dall'erba due volte da mondare con mano, imperocchè se crescerà, o avvolgerassi al lino, il lino sarà agevolmente affogato: e imperò l'erba, la quale s'avvolge al lino dee essere avanti o stirpata, avvegnachè molto offenda il lino ad andare tra esso, quando è grande: ed imperò il mondatore dee innanzi a se con le mani aprirlo, e andar tra esso co' panni molto levati. Ma quando la prima volta si monda, imperocchè allora è pic-
5 colo, è bene, che s'abbatta, perciocchè si rilieva, e non s'offende, per l'andare tra esso. Coglies i, quando con maturo colore ingialla: ed in quel medesimo dì, acciocchè la rugiada nol tocchi, si porta sotto tetto legato in fasci: e poi con mazzi di legno se ne scuote il seme, e il lino a macerar nell'acqua si pone: nella quale quattro, o cinque dì, se l'acqua è putrida, basta di stare. Ma, se l'acqua non sia corrotta, si dee tenere insino a sette, acciocchè infracidi la carne cigale, e la corteccia, della quale si fa la stoppa, riman

ga sanza corrompersi. Puossi ottimamente macerare in questo modo, sì come servano i Melanesi. Quando maturo è il cogliono, sanza alcune erbe, mischiato, e in piccioli fasciuoli si lega con erle, o con vinchi, e nel campo si secca, e quanto si può si guarda dalla piova, e massimamente, quando è secco: poi si reca a casa, e sotto coperto si pone, e serbasi insin del mese d'Agosto, tanto che compiuto sia la necessità della battitura. Allora il seme gli si toglie, e all'acqua si porta: e in quella si pone: e spesso con pertiche s'attuffa, e ponglisi peso d'alcuni legni, acciocchè ottimamente si bagni: ed in quella si lascia per mezzo dì solamente: e così ben bagnato si riporta a casa: e tutto si ripone in un monte, appresso al muro sotto coperto, e cuopresi di paglia, e lasciasi così tre dì: nella qual paglia si scalda, e macerasi. E poi che raffreddato fia, o vero tenero, e leno fatto, o vero i semi in quello rimanenti, incominciano a germogliare, o vero la stoppa sua dalla carne rimossa per se, non si torce, compiuta sarà la macerazione: e allora ciascun fasciuolo si divida in tre, o vero quattro menate grandi, e con quel legno si leghi, e nell'aia ottimamente si secchi, e ripongasi. E poi si potrà in qualunque tempo conciare, com'è usanza. Ma sarà segno di temperata maturazione, quando si macera nell'acqua, quando al toccare è morbido in modo, che ogni asprezza abbia perduta. Conoscesi ancora se se ne tragga alquanto dell'acqua, e secco si pruovi, se la carne erbale dalla stoppa agevolmente si parta. Ma se meno, che sia bisogno si maceri, la stoppa sarà più forte, e più bianca: ma non perfettamente si partirà da lui la carne erbale, e sarà più aspro a filare. Ma se si macera più che bisogni, la stoppa men forte, e bianca sarà, e dalla carne erbale ottimamente partita, e sarà più abile a filare: e poi ottimamente si lava in acqua, e si scuote, e a sole si secca. E quando secco sarà, allotta si percuote con mazzi di legno, acciocchè la sua carne si rompa. Poi al Sol caldo si pone, e quando sarà scaldato, rinvolto ne' panni caldi, si riponga in casa al coperto, e stato per alquante ore, sia gramolato: e in questo modo si monda ottimamente, ne la stoppa, gramolando, si rompe, come farebbe, se incontanente si gramolasse, come si levasse dal Sole. Che se 'l tempo sarà umido, con molti panni scaldato al fuoco, si prepara alla gramola, e con iscotole la mondificazione si compie: poi si pettina, e poi si fila. La virtù del seme del lino, secondo Avicenna, è prossimana

simana alla virtù del fien greco. Caldo è in primo grado, e temperato in umidità, e secchezza: e se si prenda con mele, e pepe, muove l'appetito della lussuria.

Dell'Orzo. Cap. XVI.

1 L'Orzo sostiene ogni aria, e desidera la terra grassa, acciocchè ottimamente profitti, e nella mezzana terra ancor si produce, e nell'aperto, più tosto, che nell'ombroso luogo si rallegra. In questi tempi, e in quel medesimo modo, che'l grano si semina, e sette dì sotterra dimora, e allora esce fuori, sì come dice Varrone: ma i legumi in cinque dì, fuori che la fava. Da Alberto si dice, che si semina nel principio della Primavera, e l'uno, e l'altro può esser fatto: ma la mietitura di questa seminazione, più tardi viene a maturità. Ma l'orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto'l mese di Marzo, e nel principio d'Aprile, 2 e del mese di Luglio è maturo. Ancora si truova orzo, che nel battere si monda, come il grano, e questo in quel medesimo tempo si semina, che'l grano: ed in seminandolo una corba compiè la bubulca a seminare. Cultivasi, e mondasi, come il grano, e maturasi un poco innanzi a quello, ed imperò la sua mietitura prima si riceve: ed è da farsi prima, che le granella caggiano dalle spighe rotte, imperocchè non sono coperte da alcune follicole, come è coperto il grano. Ed i suoi colmi, i quali pignoni diciamo, nel campo, per alcun tempo lasciam giacere, imperocchè in questo modo si fa grande, e tritasi, come il grano. L'orzo, secondo Isac, e Avicen-3 na, è freddo e secco nel primo grado, ed ha virtù mondificativa, e scolativa, e più che la fava disecca, ed imperò dalle enfiagioni libera. L'orzo, e'l grano nutricano più, e sono più laudabili, che ogni altra biada: ma l'orzo più tosto si smaltisce, ed imperò da' membri più tosto si dissolve, che non fa il grano. Galieno dell'orzo, e della fava, secondo medicina, dice. L'orzo, e la fava, imperocchè al temperamento vicini sono, in molte cose luogo hanno, secondo il medico, sì come la cera, e l'olio negli unguenti, e negl'impiastri. Fassi dell'orzo una confezione utile. Lessasi l'orzo prima con l'acqua, poi s'arrostisce, e poscia fattone farina, con zucchero si con-4 fetta: e questa a tempo di state, a rifriggerio dello stomaco, e del fegato vale: e alla sete ancora vale, con acqua temperato, o vero

a mangiarlo grosso con cucchiaio, o vero sì liquido, che si bea: e fassene orzata in questo modo: acciocchè la corteccia torgli si possa, tolgasi una misura d'orzo, e nove d'acqua, e tanto lungamente si cuoca, che ritorni ad una, e la colatura a ber gli si dia. Questa vale alla sanità guardare, e'l corpo inumidisce. Se'l corpo desidera più rifriggerio, un poco d'aceto prima vi si mischi, o vero vi s'aggiunga seme di papavero bianco. La detta orzata a'sani, in continuo uso, chiarissimo, e perfettissimo sangue genera, e non nutrisce meno, che'l pane, la quale a'sani da dare è. Agl'infermi dee esser data in diversi modi, sì come a ciascuna infermità si conviene. Se tu vuoi la sete, e'l calor del fegato spegnere, bei al sopraddetto modo. Se la colativa, e mondificativa orzata vorrai fare, cuocila con la corteccia: ma se lassativa, e rifrigerativa far la vorrai, quando l'avrai cotto, sopra poni mele violato. Se per l'oppilazion del fegato quella vorrai prendere, con quello cuoci insieme le radici d'appio, e di finocchio, e prendi quello con ossizzacchera. Ma altri dicono, che l'orzata si fa in questo modo. L'orzo ben mondato si cuoce molto bene in acqua, e colasi per panno. La farina così si fa. L'orzo ben mondato alla macine si ponga, e macinisi con la macine alquanto sollevata, acciocchè grossa farina adoperi: e cotal farina, cotta in acqua lungamente, e ottimo cibo a'febbricitanti, e massimamente a chi ha postema nelle parti spiritali. Avicenna dice, che ha le proprietà dette della segale. Ancora se si fa unguento di quello con aceto forte, e ponsi, a modo d'impiastro, sopra la scabbia ulcerata, sanala. Anche se ne fa impiastro con mele cotogne, e aceto sopra le gotte de' piedi, e cessa il discorrimento delle superfluità alle giunture, e l'acqua sua fa prò alle'nfermitadi del petto. E quando si bee con seme di finocchio, fa abbondante il latte: e l'acqua sua è infreddativa, e umettativa nelle febbri calde, pura, cioè pretta, e nelle fredde, con appio, e con finocchio si dee dare.

5

6

7

Della Saggina. Cap. XVII.

LA saggina è conosciutissima, ed enne di due fatte. Enne una rossa, e una bianca, e truovasene una terza maniera, che è più bianca, che'l miglio: e anche alcuna in erba molto cresce: alcuna poco, e alcuna lungo tempo dimora ne'campi, e alcuna in pochi dì

1

chi dì si matura. E questa, che in erba poco cresce, è come miglio, e ama terreno molto grasso, e più tosto la terra cretosa, che la soluta: e quella terra molto dimagra, per lo molto nutrimento, ch'ella richiede: e desidera luoghi paludosi, e in quegli ottimamente si produce, quando prima si riduce alla cultivatura. Ma
2 per la troppa grassezza di cotal luogo, il grano, e la fava perirebbe in quello, s'ella non è consumata prima, per seminazion di saggina. Seminasi nella terra lavorata, e ancora nella soda si può seminar e per gli solchi delle fave, e dovunque le fave saranno nate rade, nella seconda sarchiagion di quelle, e, quando saranno divelte, la saggina sarà poscia da sarchiare. Nel temperato aere appresso è da esser seminata, nella fine di Marzo, e nel cominciamento del mese d'Aprile: e poco di seme, cioè un'ottavo d'una corba, basta a compire una bubulca di terra. Nel caldo aere si può seminar più tosto: nel freddo più tardi. Ma quella ch'è piccola si
3 può seminare in tutto 'l tempo, che 'l miglio si semina, perocchè altrettanto dimora ne' campi: e imperò alcuni seminano la saggina mescolata col miglio, o col panico, o con l'uno, e l'altro insiememente: e poco di questo seme, cioè l'ottavo della corba, basta a seminare una bobolca. Appresso di 15. o 20. dì il seme suo sotterra dimora: e nata, avvegnachè sia piccola la saggina, nientedimeno s'arronca, appresso della fine d'Aprile, e nel cominciamento di Maggio: e allora la detta erba si scalza, acciocchè meglio germogli, e pulluli dalla sua radice: e poi del mese di Giugno si sarchia, o vero s'arronca la seconda volta: e allora appresso del pedale
4 la terra si raguna, o vero rincalza, acciocchè dal cadere meglio si difenda, e solo del mese d'Agosto, o di Settembre si coglie, e tagliasi rasente terra, e poi appresso alle pannocchie, se i sagginali vorrai avere. Ma se tu non abbisogni, si pieghino con le pertiche, e le pannocchie si taglino, e leghinsi in fasciatelli, e lascinsi i sagginali sopra le radici, ne' campi: e nella bobolca della mezzana saggina, appresso di sedici corbe ne vengono, cioè se ne ricoglie. Ed è da seccarla quanto si può, e poi dalle cavalle sarà tritata, o vero con verghe. E da riporla in luogo ventoso, quanto si può aperto all'aria, acciocchè troppo ragunata non riscaldi, e corrompasi.
5 I sagginali son buoni a chiudere le capanne, ed a gittar nelle vie a tempo del fango: e sono ancora da ardere, e da scaldare i forni, quando son secchi: e ancora da avvolgergli alle piante de' salci, ac-

ciocchè le bestie non gli dibuccino, e ancora, acciocchè 'l Sole di state non gli riarda. Il seme della saggina è buono a' porci, e a' buoi: e a' cavalli si può dare, e ancora agli huomini nel tempo della necessità, e per se sola, e con altri granelli mischiata, e fattone pani: e massimamente è buona a' foresi, che di continue fatiche s'esercitano. E di fredda, e secca complessione, e genera sangue malinconico, e fa enfiagioni: e per lo suo peso fa discendere il cibo, ch'ella truova nel ventre.

Del miglio. Cap. XVIII.

IL miglio è di due ragioni, ed è ben conosciuto: uno, cioè, che presso a tre mesi dimora nel campo: e un'altro, che matura in cinquanta dì, poiche sarà seminato. La terra disidera, che sia molto arata, soluta, e grassa, e ancora nel sabbione, e nella rena perviene, quando in terra umida, e a tempo umido si semini. Ma il secco, e argiglioso campo teme: e la terra nella qual si semina molto la consuma della grassezza. E seminar si può intra i solchi delle fave, e intra lor, dove rade fieno, nella loro seconda sarchiagione. Se la terra sarà asciutta, e mezzolana, non cretosa, e che di vetre le fave da sarchiar sia, del mese d'Aprile, di Maggio, e di Giugno seminar si può. Ma Palladio dice, e con lui si concorda la sperienza de' foresi, che 'l miglio si semini del mese di Marzo, e sarà maturo del mese di Giugno, del quale provevolmente seguita, che se la terra sia ben grassa, puossi nella medesima state un'altra volta seminare, e un'ottava parte di corba compie la bobolca, e seminasi bene intra i fagiuoli, e puossi seminar nelle vigne. Ma dall'erbe spesso si mondi. Maturo è quando tutto imbianca, e dagli uccelli, con molta fatica si difende. Quando è secco, e legato in fasci si rizzi al Sole, e quivi stia per due, o tre dì, e poi si porti all'aia, ed incontanente si batta, acciocchè, se in gran monte si ponga non si riscaldi, e corrompa. E, quando è battuto secchisi ottimamente innanzi si porti al granaio, imperocchè se 'l miglio non si secca bene, incontanente riscalda, e corrompesi: ma quando è ottimamente secco, per lunghissimo tempo si serba. E alcuni colgono solamente le spighe, come del panico, e poscia ne tagliano i lor gambi presso a la terra, e lasciangli per due dì, o per tre al Sole nel campo, e poscia gli ripongono, per nutrimento

delle bestie. Il miglio, secondo Isac è freddo nel primo grado, e secco in secondo: e questo testimonia la leggerezza, e la sua concavità, e l'essere viscoso, e ventoso. Meno nutrisce, che tutti altri granelli, del quale si fa pane: ma è per la secchezza confortativo, e dello stomaco, e degli altri membri del corpo, ed è provocativo d'orina, ed imperò s'arrostisce al fuoco, e ad ogni doglia è corrosion di corpo, caldo si soprappone. E per cagion della sua secchezza, e del troppo poco nutrimento, non è da usar da coloro, che le loro carni vogliono ingrassare, ne da coloro, che ne' loro corpi lodevole sangue generar desiderano: ma da coloro solamente, da' quali rifriggerazione, o vero confortagione, e d'umori superchievoli diseccazione si disidera, o da coloro, i quali son troppo grassi, e vogliono dimagrare.

Del Panico. Cap. XIX.

IL Panico disidera la medesima terra, e aere, che'l miglio, e si semina in que' medesimi mesi, e in quel medesimo modo, e con altrettanto seme per bobolca. Dall'erbe spesso si monda: il quale ancor tra le fave, e tra i ceci, e fagiuoli, e nelle vigne convenientemente si semina, o vero seminar si può, secondo la dottrina data del miglio. E anche una generazion di panico, che in poco tempo riceve compimento, e questo convenientemente si semina dopo la mietitura compiuta, nelle stoppie, due, o ver tre volte arate, e le zolle rotte: nelle quali terre ottimamente si produce, se non se ne' tempi di molta secchezza, nella quale non possa essere annaffiato. Il panico, secondo Isac, è in forma, e in natura simile al miglio, ma meno nutrisce, e piu costrigne il ventre, Prendesi in diversi modi, e per le loro diversità, l'operazione sua muta. Ma in qualunque modo si prenda meglio è, che'l miglio. Cuocesi spessamente, o con lardo, o con olio, e spesse volte con latte di capra, o di mandorle: e cotto con olio, o con lardo, è più lodevole, imperocchè la sua secchezza perde, e saporosità, e buon nutrimento acquista, e la costipazion perde, Ma cotto con latte è più lodevole, che quello che si cuoce con sola acqua. Ma del cuocerlo nell'acqua sono due modi; o cuocesi intero, o rotto con la macine. Lo'ntero, levatone la corteccia, si cuoce, ed in una misura di panico, quindici misure d'acqua si pongono: e così cotto grosso è, e duro

a smal-

a smaltire, ma non è del ventre constipativo, imperocchè, per lo suo peso, alla parte di sotto discende. Con la macine trito si cuoce così: che nella farina monda, diece cotante misure l'acqua si pongano, e poichè due volte, o tre avrà bollito, con le lita si freghi, e colisi, e'l colamento sia cotto infin attanto, che cominci a diventar duro, e così è utile a manicare, ed è più sottile, che in altri modi, e più agevole a smaltire, ma è più stitico.

Del Pisello. Cap. XX.

IL Pisello, e rubiglia è bianca, e grossa, e seminasi del mese di Settembre, e d'Ottobre, e di Gennaio, e di Febbraio, si com'io penso, meglio in terra agevole, e asciutta, in luogo tiepido, cioè caldo temperatamēte, e aere umido, e parti due d'una corba in una bobolca si sparge: e cogliesi quando i gaglinoli suoi son secchi, e le granella fortemente indurate, a Luna menomante, poichè molto sarà in difetto del suo lume. Ed in quel medesimo modo si semina la rubiglia nera, la quale è di piccol valore, e l'una e l'altra agevolmente è distrutta da'gorgoglioni. Fredda è nel primo grado, e temperata intra umidità, e secchezza. La corteccia sua è stitica: mondandolo adunque dalla corteccia genera umori laudabili, e non fa enfiagion, ne ventusità, sì come la fava, ed è a uso di mangiare buono, e di State, e nella calda regione.

Della Spelda. Cap. XXI.

LA Spelda è conosciuta, e le sue maniere sono, che alcuna è più grave, e questa è migliore: e alcuna è più lieve, e questa è piggiore. l'aria desidera, come il grano, e la terra, ma meglio si difende nella magra, che non fa il grano, e nella terra cretosa, ed in iscoperto campo, ottimamente produce: ed in que' tempi si semina, che'l grano, ed in quel medesimo modo. Ma due corbe nella bobolca si seminano, colà dove del grano una corba basta. Cultivasi, e mondasi, come il grano, e mietesi incontanente, dopo il grano, conciossiecosa, che un poco più si pena a maturare, che'l grano: ed in quel medesimo modo si trita. E poich'ella sarà partita dalla paglia, per più volte, con coreggiati, si ribatte, acciocchè bene dalle reste si mondi. Di temperata qualità è, e a'cavalli, e a'

buoi, e

buoi, e a simili, presta ottimo nutrimento: e ancora gli huomini la possono utilmente usare, imperocchè il suo pane temperato è, e molto lieve: ed imperò se tre parti di spelda, con la quarta parte di fave si mischi, della soperchievole gravezza delle fave, e della molta leggerezza della spelda si fa pane assai bello, e buono, e alla famiglia conveniente: ma nel suo artificio la diligenzia s'adoperi, che di sopra è detto nel pan del grano.

Della Segale. Cap. XXII.

1 *LA Segale è conosciuta, e le sue maniere non son che una, ed aere commune desidera col frumento, e'l più freddo sostiene, sì come l'alpi, perciocchè più tosto si matura: perchè ne' boschi dell'alpi si sega del mese di Maggio, e di Giugno tutti i ramucelli degli arbori, e seccansi, e poi del mese d'Agosto s'incendono, quasi tanto che sono cenere: ed in que' luoghi si semina la segale, che ottimamente produce in quell'anno: e poi si riposa infino a sette anni, e allora quella medesima seminagione da capo si rifà. Ma dove non sono i boschi, l'erba con le sue radici, e con poco di terra si taglia, e secca s'arde: nella cui cenere, e polvere, la segale poi nel det-*
2 *to tempo si semina, e poi otto anni si riposa: e quello medesimo poi si rifà da capo. La terra desidera asciutta, e sabbionosa, e nella grassa, e scoperto campo meglio si produce: e in que' tempi, ne' quali il grano si semina, convenientemente si semina quella, e più tosto prima, che poi: e una corba di seme basta a una bobolca. Cultivasi, e mondasi, come il grano. Otto dì fiorisce appresso il fine d'Aprile, e nel principio di Maggio, ne' luoghi temperati, nel qual tempo toccarsi dal cultivator non si debbe: ed in quaranta dì, diposto il fiore, cresce insino alla maturità. Maturasi, e mietesi innanzi, che'l grano, e battesi, come il grano. La sua sustanzia è*
3 *tenace, e viscosa molto, ed imperò convenientemente si mischia con la saggina, e col miglio, e con la fava, e con simili, a pane fare per li lavoratori, e per la famiglia: imperocchè congiugne, e fa tener le paste di quei pani, che cotti non hanno tegnenza, ma spezzansi, e tritansi. La segale sola non s'usa, se non rade volte. Avicenna dice, ch'ell'è della natura dell'orzo, cioè fredda, e secca in primo grado. Il nutrimento suo è minore, che'l nutrimento del grano, e la sua acqua spegne l'acutezza degli umori. e similmente la*

sua farina si pone sopra i panni, e lo'mpiastro di quella s'adopra caldo, e di essa si fa decozione, come bevanda: e, temperata con pece, e con colofonia, se ne fa impiastro sopra le posteme dure, e con sola crusca sopra le calde.

Della Veccia. Cap. XXIII.

LA Veccia doppiamente usiamo, o vero per seme da cogliere, o vero a cagione di segarla per nutricamento degli animali. E in verità ottimo cibo a' cavalli, e a' buoi l'erba sua: e'l seme è da seminar del mese di Gennaio, e di Febbraio, in terra arata, non nella aurora, quando la rugiada è, ma due ore, o tre, quando il Sole se l'avrà bevuta: imperocchè trovato è la veccia non poter sostener la rugiada, ma diventar vana la sua virtù. I semi sieno coperti nel caldo del Sole, anzi la notte, acciocchè non ricevano simiglianti danni per la rugiada seguente. Ed è da guardare, che non sia seminata, anzi che la Luna sia nell'ultima sua quarta, cioè dopo la vigesima prima Luna. Ed è trovato, che quella la quale è seminata dinanzi, le lumache la perseguitano, e divorano. Ed ha la veccia questa proprietà, che mietuta verde, se con quello, che nella terra rimane, il campo incontanente s'ari, come il letame ingrassa la terra, così la'ngrassa ella: e se è arata, quando le radici son secche, rimuove il sugo dal Campo.

Del Riso. Cap. XXIIII.

IL Riso è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ed è in sua natura pesante, e dimora nella forcella del petto, e ristrigne il ventre: ed imperò non è buono a quelli che hanno ventusità, ne a coloro, che non ismaltiscon tosto: genera abbondanza di sangue, e molto nutrica, ed è tesoro de' paludi.

INCO-

INCOMINCIA IL LIBRO QVARTO

Delle viti, e vigne, e della cultura loro, e della natura, e utilità de' lor frutti.

1 DI *sopra, nel Libro Secondo, molte cose della cultivatura, e natura delle viti son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni alla cultivatura di ciascuna generazione di campi, in general parlare si disse. Ma ora in questo Quarto Libro, della natura, e cultivatura della vite, e delle vigne, e d'ogni utilità di frutto loro, spezialmente è da dire.*

Della vite, che sia, e delle virtù delle foglie, e della cenere, e delle lagrime sue. Cap. I.

1 LA *vite, appo noi, è assai conosciuta: ma nelle freddissime regioni, nelle quali viver non può, non è conosciuta: ed imperò dirò, che è un'arbuscello umile molto: torta, nodosa, e scabrosa, che ha i pori latissimi, e gran midolla, e le foglie larghe, e tagliate, la quale sanza potamento, e sanza pali, e sanza aiuto d'alberi, lungamente vivere, e convenevolmente durar non può. Il suo frutto è uva, del cui sugo si fa vino, liquore preziosissimo. Le fo-*

glie della vite sono molto medicinali, imperocchè le ferite mondano, e sanano. In acqua cotte il calor febbrile refrigerano, e lo sbo glientamento, e l'enfiamento dello stomaco maravigliosamente cessano: le pregnanti aiutano: il sonno provocano, e il celabro confortano, e la sua lagrima bevuta, la pietra spezza, come dice Dioscoride. La vista rende acuta, la cispità degli occhi toglie: a' morsi velenosi soccorre, e'l ventre strigne. La cenere sua vale alle predette cose, con sugo di ruta, o noce, ed olio mischiato. Plinio in verità dice, che le foglie della vite i vizij del capo lievano, l'enfiagioni cessano, e con farina d'orzo l'artetica calda curano. Il flusso con sangue molto aiutano, se il loro sugo si bea dagl'infermi. La corteccia delle viti, e le foglie secche, ristringono il sangue delle ferite, e la detta fedita saldano, e sanano. La cenere della vite incontanẽte la fistola purga, e cura il dolor de' nervi, e le schiacciature loro mitiga. Le punture degli Scarpioni, e le morsure de' Cani con olio sana, e la cenere della corteccia, per se i peli perduti ristora, e multiplica.

Della diversità delle vigne. Cap. II.

DElle vigne son diverse generazioni, secondo diverse, e varie consuetudini di regioni: imperocchè alcune con aiuto di pali, e di pertiche con ordine si fanno, e queste in due modi. L'uno si è, che a ciascun palo sia una vite: e così si fanno nelle più delle parti di Lombardia, o di Romagna: ed in questo modo, nella sottil terra, tre piedi distanti l'una dall'altra, si piantano, per ciascun verso, e nella grassa quattro, e nella mezzana tre piedi, e mezzo. In altro modo è che una vite sopra molti pali, e pertiche si stenda: e così sono nelle più parti della Marca d'Ancona: e così nelle più parti d'Italia: e queste in questo modo si piantano, secondo la considerata grassezza, o vero sottilità delle terre, in tal modo, che tutto lo spazio si possa convenevolmente coprire. E queste sono cultivate solamente con marre, se non sono sì alte, e distanti, che i buoi con l'aratro possano andar per quelle. Alcune altre si fanno, come arbuscelli, al modo provenzale, le quali stanno sanza aiuto di pali. E queste in verità, o si fanno, per certi ordini, tanto intra loro rimossi, che arar si possano, e di diversi semi seminare, o vero da ogni parte sì strette, che arar non si possano. Ed in

questa

questo modo sieno distanti di tre piedi, e meno e più, secondo che
3 sarà la terra grassa, o magra, nella quale son piantate. E alcune si fanno in ordini con pali, e pertiche, o vero in forma di pergoleti piccoli, che dalla parte dello stipite sien basse, e dall'opposita sieno elevate: e quest'è'l modo di Modona, e di molti altri luoghi, e massimamente in ispazij d'orti s'osservano. Alcune vigne si fanno con arbuscelli a ciò deputati per li campi, più, o vero meno rimossi, secondo che maggiormente, o meno del vino, o vero del grano, il padre della famiglia desidera. Ma un mezzolano modo di distanzia, di sedici, o vero venti piedi si prende: e questo modo massimamente appo Melano, e in quelle parti s'osserva. E alcune si
4 piantano nelle ripe de' fossati, quando si fanno: o per campi appresso di grandi arbori, acciocchè quegli che son ne' campi, o nelle ripe, si cuoprano, e fruttifichino: ed in questi modi in molte parti d'Italia s'osservano. E ancora alle sopraddette vigne, che son poste in ordine, ad alcune si pongono pali, e pertiche, ad alcune altre pali, o frasconi solamente, in luogo di pali: e i sermenti, in quattro parti, o vero in due solamente, per lungo, sì come pertiche, che insieme tra loro si stendono, e si legano. E questo modo appo Cortona, Cremona, e Pistoia spezialmente s'osserva. E alcune sanza aiuto giacer si lasciano in terra, che per solo bisogno, e neces-
5 sità della provincia è da fare. e questo ne' monti molto asciutti si può sostenere, dove l'uve non si corrompono giacendo in terra, ma da molto fervor di Sole si conservano.

Della diversità della generazion delle viti. Cap. III.

1 LA diversità delle generazion delle viti molte sono: imperocchè alcune son molto fruttifere, alcune mezzolanamente, alcune poco, o niente: e alcune molto temono la nebbia, e la brina, e alcune poco: e alcune temono il secco, e i venti, e alcune queste cose agevolmente sofferono: e alcune sono il cui frutto tosto si matura, e alcune, che tardi: e alcune, che molto il frutto suo nel fiore perdono, e alcune, che nò: alcune che'l frutto suo dal melume perdono, alcune, che non lo perdono, ma si difendono: e alcune, che agevolmente da' venti si rompono, e alcune che fortissime sono, acciocchè da quegli agevolmente si difendano: e alcune temon
2 le piove, alcune il molto secco: e alcune sono, che hanno spessi

modi, e

nodi, e alcune hanno le gemme, per lunghi internodi distanti: e alcune sono, che fanno i tralci lunghi, e grossi, e alcuni gli fanno piccoli: e alcune grandi midolle fanno, e alcune piccole: e alcune fanno le loro foglie molto intercise, e alcune poco: e alcune le fanno continue, e ritonde, e alcune fanno l'uve bianche, e alcune rosse, e alcune nere: e alcune fanno molti grappoli, e piccoli, e alcune pochi, e grandi: e alcune fanno le granella callose, e alcune le fanno morbide, e alcune le fanno cō dura corteccia, e alcune sottile, e tenera: e alcune fanno le granella molto belle, e lucide, e alcune scure: e alcune le fanno dolci, e alcune le fanno agre: e alcune fanno uve da serbare, e alcune, che tosto si corrompono: le quali tutte diversitadi agevolmente veder può l'huomo che è avveduto, ed esperto. 3

Delle diverse maniere delle viti. Cap. IIII.

LE maniere delle viti son trovate molte, e di quelle, in molti diversi nomi, in diverse provincie, e città, sono appellate. Ma, imperocchè di quelle alcune sono migliori, e alcune men buone, prima le migliori, e di loro le buone condizioni acconciamente scriverrò, e porrò i lor nomi, e poi brevemente dirò dell'altre men buone: acciocchè avuta la conoscenza di ciascune, sappiano quegli, che vogliono piantare, o vero innestar le vigne, eleggere le migliori. Dico dunque imprima, ch'egli è una maniera d'uva, che si chiama schiava, che assai tardi pullula: ed è una uva bianca avente il granello quasi ritondo, e fa mezzanamente grandi, e spessi grappoli, e la foglia mezzanamente intercisa, ed in ciascun sermento, anche nel vecchio nati, due, o ver tre, o ver quattro, e talora cinque racimoli produce: e tanta è la durezza del legno suo, che i sermenti non agevolmente si piegano in quelle in giù, per lo peso dell'uve: onde oltre modo i rami empie, e l'uva sua è molto vinosa, e lucida, e tosto maturezza riceve. Il vino suo è molto sottile, e chiaro, e convenevolmente potente, e da serbare, e maturo: e magra, o mezzolana terra desidera, e montuosa, ed in quella meglio, che in alcuna altra terra fruttifica; se strettamente si poti, imperocchè lunghi tralci con l'uve nutrir non può: e questo appo Brescia, e nelle parti montane di Mantova, massimamente s'usano: ed in ispezialità, oltre a tutte l'altre, in più degnità la tengono. E un'altra maniera, che si chiama albana, la quale tardissimamente

1 2 3

mente

mente pullula, ed è uva bianca, vn poco lungo, abbiente il granello, e fa assai grandi grappoli, e spessi, e lunghi, e mezzolanamente fruttifica, e fa le foglie mezzolanamente intercise, e i suoi sermenti, per forza del peso, giù non si piegano, tanta è la durezza del suo legno, e le sue granella molto son colorate dal Sole, e molto tosto la sua maturità si compie, ed è assai dolce in sapore, ma
4 la corteccia ha aspra, ed alquanto amara: ed imperò meglio è, che'l vino di quella se ne priema, che lasciarlo lungamente bollir ne' tini, co' suoi fiocini, e raspi. Il vino suo è molto potente, e di nobil sapore, ben serbevole, e mezzanamente sottile: e se un poco avaccio si faccia la sua vendemmia, meglio si serba il vin suo. E questa maniera d'uve è avuta miglior di tutte l'altre à Furlì, e'n tutta Romagna, dove strettissimamente si pota: imperocchè con lunghi capi fa il vin di poco valore. Ed è un'altra maniera d'uve, la quale trebbiana è detta, ed è bianca, col granello ritondo, piccolo e molti grappoli avente: nella gioventù è sterile, e, proceden-
5 do in tempo, diventa feconda, faccente nobile vino, e ben serbatoio: e questa maniera per tutta la Marca spezialmente si commenda. Ed è un'altra maniera, che gragnolata è detta, che un'osso solamente ha nel suo granello, ed è chiarissimo. Il suo granello è alquanto lungo, e fa il vino molto chiaro, e potente, e durevole, e di nobil sapore, e odore: e questo appresso Cortona, o vero in quelle parti, massimamente è commendato. Ed è un'altra maniera, che da alcuni malixia, e da alcuni altri sarcula è chiamata, la quale ha il granello bianco, e ritondo, e torbido, con sottil corteccia, che in maraviglioso modo pesa, e in terra assai magra si difende. Il vi-
6 no fa di mezzana potenzia, e bontà, e non molto sottile, ne molto serbabile, e questo è molto commendato a Bologna. Ed è un'altra maniera, che garganega è detta, la quale è bianca, e ritonda, e mirabilmente dolce, chiara, o vero lucida, e di color d'oro, e con grossa corteccia, serbabile, oltr'a tutte l'altre. La femmina è molto fruttifera, e la masculina niente vale: i cui granelli son lunghi, e di color molto d'oro, ma sterile è al postutto: e'l suo vino è molto sottile, e splendiente, di piccola potenzia, e assai serbatoio: e questo è molto lodato a Padova, e a Bologna: ma da alcuni è schifata, perocchè con grande importunità è desiderata da' ladroni. Ed
7 è un'altra maniera, che è detta albinazza, che è bianca non lucente, ma di macchie piena, e maravigliosamente dolce. ed è riton-

da, e'l

do, e'l vin fa dolcissimo, ed in alcuni anni è fertile, e spesso sterile, e spezialmente se strettamente si pota: ma assai è fertile, se con lunghi capi si lasci: questa in alcune contrade di Bologna, e massimamente al borgo Panicale, è tenuta buona. Ed è un'altra maniera, che si chiama buranese, che è uva bianca molto dolce, e bella, ed in arbori ben fruttifica. Ed enne una, che è detta affricogna, che non è dilettevole a manicare, e mirabilmente abbonda in su gli arbori, e imperò massimamente si conviene dove gli huomini tolgon l'uve: e queste due maniere, tra l'altre da' Pistolesi sono amate. Sono ancora altre maniere d'uve assai buone, sì come la linodella, la quale fa buon vino, e serbabile, che appo il Pisano massimamente si pianta: e verdiga, la quale fa piccioli tralci, e fa molto vino: e la verdecla, la quale fa granelli verdi, e piccoli, e fa molte uve. E queste due spezie d'uve, e quelle che seguono, che son tenute men buone nell'antiche vigne, e in alcune delle novelle, son trovate nel contado di Bologna. Sono altre spezie d'uve bianche, delle quali alcuna, avvegnachè appo alcuni in grande onore s'abbiano, appo noi, per diverse ragioni, o vero per pochezza di frutto loro, o vero che troppo il mollume, e i molti pericoli temono, men buone per esperienza si truovano: e queste sono moscadelle, e lugliatiche, le quali ottime son da mangiare, ed in arbori: ma in vigne spesse, e appresso la terra, non rispondono alla volontà: e la greca, e la vernaccia, che avvegnachè appo noi vin buono facciano, fannone molto poco. E birbigoni, e cocerina, e grapposa, e fusolana, e bansa, che buon vin fanno: e alcuni anni sono molto feconde, e grandi grappoli abbienti, ma quasi ciascuno anno di frutto se ne vanno in fiore, non sofferenti in alcun modo il mollume. E simigliantemente molte sono spezie d'uve nere, e di rosse: e alcune sono molte buone, e alcune poco: e buone sono grilla e zisiga, le quali in altro nome sono dette margigrana, o rubiola, le quali son quasi d'una condizione, e son poco nere, fruttevoli molto ogni anno: e hanno granelli lunghi, e la corteccia loro sottile, e fanno vin bello, dilettevole, e assai conservevole: ma i loro granelli crepano per troppa piova: e ne' monti bene provengono, e ne' campi piani: e hanno differenza: imperocchè la zisiga fa più nobil vino, e meno, imperocchè fa pochi grappoli, e rari, ma fa molti, e piccoli granelli: ma la grilla fa l'opposito di tutte queste. E questa spezie è trovata a Bologna abbondevolmente, e in molti

8

9

10

altri

altri luoghi. Ed è un'altra spezie d'uva nera, la quale è detta nubiola, la quale è dilettevole a manicare, ed è maravigliosamente
81 vincosa, ed ha il granello un poco lungo, e vuol terra grassa, e molto letaminata, e teme l'ombre, e tosto pullula, e fa vino ottimo, e da serbare, e potente molto, e non dee stare ne' graspi oltre a un dì, o due. E questa è molto lodata nella Città d'Asti, e in quelle parti. E un'altra spezie, la quale è detta maiolo, ed è uva molto nera, la quale si matura avaccio, e fa i grappoli belli, lunghi, e spessi, ed è in sapor dolcissima, e fa vin duro, e assai conservabile, quasi nero, ed è assai fruttifera, ma teme alquanto il mollume, e provien nel piano, e ne' monti, e questa è avuta a Bologna in luoghi infiniti. Ed è d'un'altra spezie, la quale è detta duracla, la qua
82 le è molto nera, ed ha i granelli lunghi, e fa il vino molto nero, e buono: nelle terre umide, e acquose, ma ne' monti, e ne' luoghi secchi non si rallegra: e questa, sopra tutte l'altre spezie, è eletta a Ferrara. Ed è un'altra spezie, la quale è detta gmaresta, e non è molto nera, ed ha il granello lungo, e perde, anzi la maturità, tutte le foglie, e in sapore è agra, e acetosa, mezzanamente fruttifera, e fa i grappoli rari, e vino ottimo, e ben servabile. E questa uva non è manicata, nè dagli uccelli, nè da' cani, nè dagli huomini volentieri: e di questa è trovata molta nelle parti de' monti di Bologna. Ed è un'altra spezie, la quale è detta i Ginnaremo, quasi
83 simigliante alla predetta in sapore, e durabilità di vino, e in forma: ma fa molto maggiori grappoli, e granelli più grossi, e più abbondevolmente vino, e un poco meno nobile, e vuole luogo più grasso: e questa è trovata in più parti a Bologna. Ed è un'altra maniera d'uva nera, ch'è detta paterniga, che grossi, e spessi grappoli fa, che molte uve produce, e vin grosso, per lo verno dilettevole: ma la State non dura, e questo per infinite vigne è trovato nel contado di Bologna. Sono altre molto maniere d'uve nere, che per varie maniere, o vero condizioni, meno ree s'appruovano: sì come pignuolo, che molto è amato appo Melano, sopra arbucelli,
84 ma appo noi non bene fruttifica: e sono albatichi, che molto il mollume temono, co' quali si tingono altri vini, e che siena di mirabil dolcezza, e buoni, ma impertanto son quasi sterili, e fanno il vino troppo austèro. E vaiana, e dentina, e portina, le quali, avvenga che sieno di gran dolcezza, e facciano buon vino, son quasi senza frutto, e troppo temono il mollume. E la valmunita, e

T tusca,

tusca, che molto nere sono, e melegono, ch'è innanzi a tutte altre maniere di nera: e canaiuola, la quale è bellissima uva, e da serbare, le quali tutte ad anni interposti fruttificano. Ed è una spezie d'uva, sì come cinabro rossa, molto dolce, e servabile, ma poco feconda: e alcune maniere d'uve salvatiche, che lambrusche si chiamano, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, e molto fanno piccole granella, e piccoli grappoli, e sopra arbori, e sopra pruni verdi, per suo natural movimento, vengono, e non si potano: ma se si potassero, e per cultivatura si dimesticassero, i grappoli sarebbon maggiori, e i granelli più grossi: e queste, che nere sono tingono i vini, e chiariscono: ma intere, o con raspi stropicciate si pongono ne' vasi, e nō viziano il sapor del vino: e quelle, che bianche sono purificano, e chiarificano i vin bianchi. Sono alcune maniere d'uve grosse, e dure, che si chiaman pergole, ovvero brumeste, delle quali alcune sono bianche, alcune son nere, alcune son rosse: alcune hanno i granelli ritondi, alcune lunghi molto, e alcuni mezzolanamente, le quali speciali nomi non hanno. E di quelle alcune si maturano tosto, e alcune tardi. Di queste da eleggere sono quelle, che più piacciono a mangiare: imperocchè per altro non si piantano, conciossiecosa che di quelle vino non si faccia, ma molto si convengono a farne agresto, quando sono acerbe.

Dell'aria, che si conviene alle viti, e del sito delle vigne. Cap. V.

IL Cielo di mezzana qualità, caldo, anzi che freddo, esser dee: secco più tosto, che umido, o vero acquazzoso. Ma innanzi a tutte le cose la vite le tempeste, e i venti teme: ma Aquilone, le viti, contrapposte a se, fa molto fruttifere: ma Austro in verità le fa nobili: ed imperò nell'arbitrio nostro è, che del vino abbiamo più, o vero migliore. Del sito delle vigne ancora è da sapere: imperocchè i campi da' monti rimossi, e le valli non acquose, più largamente vino danno: i colli, e i campi, che sono loro prossimani, e che loro natura hanno, fanno vin più nobile. Ed imperò è da sapere che ne' luoghi freddi, e ne' monti dal Meriggio, le vigne da porre sono, e ne' luoghi caldi dal lato di Settentrione: ne' temperati luoghi dalle parti di Levante, e ancora se necessario fia, da Ponente, accioc-

te, acciocchè per questa industria l'avanzante qualità si temperi. I luoghi spessevolte la natura delle viti mutano, ed imperò le loro generazioni convenientemēte s'acconcino. Adunque in piano luogo la vite poni, la quale la nebbia sostiene, e la brina, e ne' colli quella, che alla secchezza dura, e a' venti. Nel grasso cāpo quelle che son deboli, o vero infermicce: e le feconde, e le sode nel magro: nel freddo, e nebbioso quelle, che il verno con tostana maturità prevengono: o vero quelle, che di duri acini, a bacco più sicuramente fioriscano: nel ventoso le tenaci, e forti: nel caldo quelle del granello più tenero, e umido: nel secco quelle, che le piove, o acquazzoni sostener non possono: e acciocchè io in molte cose nō mi distenda, da elegger sono quelle generazioni, che per vizij, che in se hanno, amano i luoghi contrari a quegli, ne' quali durar non potevano. La piacevole regione, e serena, sicuramente ogni generazion di viti riceverà. Il savio huomo le cose provate ami, e a cotali luoghi le mandi, che seguitar possano quelle d'onde si tolgano: e così ciascuna serverà il suo merito.

Della terra conveniente alle vigne. Cap. VI.

LA terra da por vigne, ne troppa spessa, ne risoluta, ma più presso alla risoluta esser dee: ne sottile, ne lietissima, ma a lieto prossimana: ne campia, ne dirupinata: ne secca, ne uliginosa, ma un poco rugiadosa: ne salsa, ne amara: il qual vizio di sapore corrotto i vini contrista. Il tufo, e gli altri più duri, ove per gielo si rilassano, e per Sole, bellissime vigne fanno, rifrigerate le radici la State, e l'umor ritenuto. Ma se l'asciutta ghiaia, e pietroso campo, e movevoli pietre saranno mescolate alle grasse zolle, e se la pietra silice sarà alla terra sottoposta, imperocchè è fredda e tien l'umore, non lascia le radici di State aver sete. Anche la terra argillosa è utile. Anche i luoghi a' quali la terra dall'altezza de' monti rovina, o vero le valli alle quali i fiumi lasciano terra: ma l'argilla sola è gravemente nimica. Il nero sabbione, e rosso è utile, al quale forte terra è mescolata. Il carbonchioso terreno, se non si letamina bene, rēde la vigna magra. Nella rossa malagevolmente s'appigliano le vigne, avvegnachè poi in lei si nutrichino: ma la generazione di questa terra, è molto all'opere inimica, imperocchè per poco amore, o vero sole, o vero troppo am-

molla, o vero troppo secca: ed imperò massimamente è utile quella terra, laquale tiene temperamento tra tutte le superfluità: e così prossimana saranno più al rado, che allo spesso. L'utile terra alle vigne, per questi segnali si conosce: se di color e, e di corpo rado in alcun modo asciutta è, e che li virgulti, ch'ella produce sien belli, netti, e fruttiferi, sì come pero salvatico, prugnolo, e pruno, e simiglianti: e non torti, ne senza frutto, ne scabbiosi, ne deboli, ne' magri di sottigliezza, ne inferme piante generi. A pastinare i rozzi campi, o vero massimamente i salvatichi eleggiamo. Ultima è la sua condizione, nella quale furono vigne vecchie, nella qual s'è necessità, che sia avvignata, prima con molte arazioni s'eserciti, acciocchè spente le radici della primaia vigna, e d'ogni suo legname, e così lo squallor cacciato, la novella vite sicuramente si possa inducere.

Della pastinazione, e disposizion della terra, nella quale la vigna è da piantare. Cap. VII.

DEl mese di Settembre, o vero d'Ottobre, ne' luoghi aridi: di Gennaio: di Febbraio, e di Marzo, ne' luoghi umidi, far si dee il pastino, o vero la cultura, dove la vigna si dee piantare, che in tre maniere si fa: o vero, che la terra sia tutta cavata: o vero con solchi, o vero con fossatelle. Tutta la terra si dee cavare, dove il campo non è netto, acciocchè di salvatichi tronchi, e radici delle felci, e dell'erbe nocevoli gli spazij si liberino. Ma dove sono mondi li novali con fosse pastiniamo, o vero con solchi: ma meglio sarà con solchi imperocchè i solchi, sì come gli spazij, in tutto pastinati, transmetton l'umore: e fannosi solchi di lunghezza, la qual vorrai, e le tavole di latitudine di tre piedi, o ver di quattro: e d'altezza d'un piede ne' luoghi umidi, o vero di due ne' luoghi secchi. Poscia se la terra avvignata dee essere coltivata dagli huomini con marre, dee essere distanzia da uno tramite all'altro, tre piedi, o quattro: cioè nella terra magra per tre piedi, e nella grassa per quattro, e nella mezzana, per tre e mezzo. Ma se da arar son le vigne, di cinque, o vero di sei piedi, gli spazij, che non son da cavare, in mezzo si lascino. Ma se fosse fare ti piacciono tanto le fa lunghe, quanto le viti deono essere distanti, e in ciascuno capo delle fosse una pianta si ponga: ma possonsi acconciamente

ciamente i solchi far di tanti in tre cotanti, che la vigna spessa fi-
nalmente essere debba, e in ciascuno solco le piante il doppio più
spesse debbon porsi, e così i loro tagli con le marre procurare: e gli
spazij per tre anni, o vero per quattro ararsi, e con generazioni
di semi seminarsi. E quando vedrai, che sieno cresciute le viti,
l'una trarrai da man diritta, l'altra da man manca, e di ciascuna
ne farai due: e così lo spazio tutto empierassi. Le fosse non sie-
no in tutto, oltre a due piedi per alto cavate, ne meno, acciocchè i
sermenti non periscano per lo freddo. Dalle latora le fosse egual-
4 mente sieno tagliate, acciocchè la torta vite non sia ferita con fer-
ro, quando si strchia. Ma ogni pastino si fa d'altezza di due pie-
di: la terra si cavi, nel quale si guardi, che la cruda terra, per oc-
culta frode, il cavator non vi chiugga, la qual cosa, per gli spa-
zij, che si cavano, il guardatore con una verga la pruovi, nella
quale il modo è della predetta altezza disegnato. E le radici tut-
te, e i purgamenti tutti, massimamente di pruni, e di felci, di sopra
faccia tornare. La qual providenza in ogni generazion di pasti-
no, in ogni luogo, è da osservare. Possonsi ancora convenevol-
mente far le fosse piccole, e strette, e convenientemente profon-
5 de, per dovunque le viti, per lo campo tutto, perpetualmente deb-
bono stare; secondo, che per tutti i lavoratori sperti di Bologna, e
molti altri luoghi, s'osserva. Possonsi ancora farsi in terra fori,
dovunque la vite è da piantare, gli quali con un palo s'usano di fa-
re; ma meglio è, che si facciano con foraterra, ch'è uno strumen-
to di ferro trovato primamente da me, col quale la terra quant'è
bisogno, profondamente si fora: e la terra si trae fuori, acciocchè
non sia calcata nelle pareti del foro, acciocchè non dia impedimen-
to nel ficcamento delle deboli radici. E questo con picciola fati-
ca si compie, se 'l campo non fosse già pietroso, o vero sassoso.
6 Il luogo in verità, ch'è da pastinare, cioè da essere avvignato, pri-
ma da tutti impedimenti, e da arbori si liberi, acciocchè la terra
cavata, per lo continuo calcamento, non si rassodi. Quello in ve-
rità con isperimenti continui provato è, la vite meglio pervenire,
se incontanente, che la terra è cavata, o vero non lungamente in-
nanzi, si ponga, quando all'enfiatura del pastino, non ancora ras-
sodata, la terra sottosegga: e questo ne' solchi, e nelle fosse è pro-
vato, nelle quali le viti nel pastino sono piantate con palo.

Quando

Quando i magliuoli si debbon corre, e come serbargli, e portargli alle parti remote. Cap. VIII.

LE piante delle viti, che magliuoli sono chiamate, coglier si debbono, quando sono da piantare: e ancora innanzi coglier si possono, se bene si serbano. Il migliore corre è del mese d'Ottobre, quando parte delle foglie son cadute, e parte ancora se ne tengono in su le viti. Allora il calor natural della vite è sparso ne' rami; ma quando tutte le foglie saranno cadute, e sopravvenuto il giel grande nell'aria, allora i rami del suo calor naturale privati sono, il quale per lo freddo dell'aere si rifugge alla radice, e alle calde interiori della terra, per la qual cosa tali piante malagevolmente s'appigliano: ed imperò il tempo di Marzo, nel quale già il calore, e l'umore a' rami ritorna, sì che le loro gemme cominciano ad ingrossare, allora è ottimo a cor le piante, per la detta cagione. 2 E la ragione da eleggere le piante è di molti modi. E prima in verità di cotal terra si dee pigliare, sì che non sia molto più grassa, che quella dove piantar si debbono, ma sia uguale, o vero più sottile: imperocchè se dalla grassa terra alla sottile si trasponga, utili esser non possono, se con letame spesso non s'aiutano. Anche da elegger sono i sermenti da porsi della vite del luogo mezzano, e non della sommità, nè delle parti di sotto, e di cinque, o vero di sei gemme di spazio al vecchio procedente, imperocchè non così agevolmente traligvano, o vero si partono dalla sua generazione 3 quelli, che di cotal luogo si colgono. I magliuoli della parte di sopra schifiamo, i quali avvegnachè di luogo buono nati sieno, nientedimeno hanno mancato del benificio dell'abbondanza. La vite ancora, che del duro nasca, avvegnachè frutto faccia, per fruttifera non si ponga, imperocchè nel suo luogo diventa feconda dalla madre, ma traslatata ritien vizio di sterilità, il quale, dalla condizion del nascere, ricevette. Prendasi ancora da vite feconda, e non istimiamo quelli tralci essere abbondevoli, che solo un grappolo, o due producono, ma che di molta abbondanza si piegano, imperocchè la fertil vite può in se avere delle più abbodevoli materie. 4 Sia adunque in questo segno d'abbondanza, se in alcun luogo duro frutto farà, e se con frutto empierà i rami da ogni parte pieno: e questi segni propri nella vendemmia è da vedere. Afferma

ferma in verità. Columella in uno anno vedere della fecondità non poteasi, ma in quattro: nel qual numero si conosce la vera generosità de' magliuoli. Nuovo sermento dee essere eletto a porre, il quale non abbia in se niente del duro, ne del vecchio sermento, imperocchè questo spessamente si corrompe, ed impuzzolisce. La misura del sermento d'un cubito, secondo Palladio, esser dee: ma a me pare più lungo esser da porre, massimamente in luoghi chinati, in montuosi, e secchi, quando son posti nelle fosse per torta, e quello da' rammucelli, e visicci si dee purgare. Da servar sono le piante delle viti, in tal modo, che di vento, o vero di Sole non si riardano, ne in alcun modo s'offendano, e massimamente messi infino al mezzo sotterra, se si deono servare pochi dì: ma se lungo tempo servar gli vorrai, fia di necessità, e massimamente a tempo molto caldo, infino alla sommità coprirgli, con terra molto trita, in tal modo, che la terra dentro, e di sotto, infino alla sommità, ciascuna pianta ricuopra, o vero tocchi. E se quelle traportar vorrai alle parti molto da lungi, con le paglie molli, e lotose le piante ottimamente si mischino, e con sucea, o vero stuoie ravvolte sieno, e strette si leghino, e'l capo più grosso sia legato con le dette paglie, e di letame coperto: e quando si portano, quanto si può dal Sole si difendano, e da' venti. Ma se molta fosse la secchezza dell'aria, si possono ultimamente i capi più grossi nell'acqua tuffare: e così disposti, per molti dì portar si possono, e tener sanza lesione.

Quando, e in che modo le vigne, e le viti son da piantare. Cap. IX.

NEl tempo di Settembre, o d'Aprile ne' luoghi freddi, le vigne son da piantare: ne' temperati del mese d'Ottobre, e di Marzo: ne' caldi del mese di Novembre, e di Febbraio: in tal maniera, che in tutti i detti luoghi, se umidi, i campi, o inchinevoli saranno, dopo il verno si piantino, acciocchè 'l caldo naturale, per doppia acquosità del luogo, e ancora del verno, non si spenga. Ma se i luoghi aridi, e montuosi sieno, da piantar saranno innanzi al Verno, acciocchè la soperchia secchezza de' luoghi alle piante, per l'umidità del Verno si temperi: ma ne' luoghi temperati, innanzi al verno, e poi, convenevolmente piantar si possono. Anche da

por so-

por sono le viti ne' piacevoli dì, e tiepidi, cioè quando il suolo temperatamente è umido, ma più tosto arido, che lotoso. Quando la vigna si pianta in ordine, ne' fori de' pali grossi, o vero in foro dello strumento, che foraterra si chiama, ch'è molto meglio: e quando sono fatti i fori diritti, o poco torti, due sermenti attraverso sieno messi nel forame, e sabbione, o terra soluta, e trita e mescolata con poco di maturissimo letame di paglia, o di vinacce infino a mezzo del forame sia posto: e poscia sia riempiuta di creta, o vero di terra quivi cavata: o vero in piccole fosse, convenientemente profonde si pongano, e allora sieno poste per traverso; e i capi delle piante sieno di lungi posti nelle parti di sotto, e nel sommo presso al segno: posto poi il letame proporzionalmente, da ogni parte convenientemente, e con terra trita mezzanamente sopra si cuopra, e calchi co' piedi. E il capo del sermento, quando si pone, non è da torcere, ne da tormentarlo in niun modo: e quella parte, onde la radice si spera, a niuna ingiuria si sottometta. Due gemme feconde rimangano sopra terra, e non sia lasciato nel pianto, il quale è sotterra, parte la qual sia presso alla sterilità. Dove grassa è la natura della terra, maggiori spazij lasceremo tra le viti, cioè di quattro piedi: dove sottile, e stretta di tre piedi, dove mezzana, di tre piedi e mezzo. E ancora non è solamente d'una generazion di viti da porre ogni posticcio, acciocchè l'anno iniquo alla generazion della vigna, ogni speranza non tolga della vendemmia: ed imperò da quattro, o vero cinque generazioni di nobili sermenti porremo. E bisognerà massimamente le generazioni a filare dispore: e così delle diversità delle generazioni, distintamente poste, potrà quella degli operai minor numero compiere il lavorio: e a grado a grado, quelle, che più tosto si maturano, prima riporre: poi quelle, che più tardi: e così catun vino, con puro sapore potrà esser servato, per se, senza mischiamento. E se questo ti parrà malagevole, non porre altre insieme, che quelle, che di sapore, e di fiore, e di maturità si confanno. Nelle fosse grandi, e late, sì come la distanzia delle viti esser dee, per cantoni quattro le viti disponi, e vinaccia, come dice Columella, con letame mischiata, insieme spargerassi: e se sottile terra sarà, la grassa terra metterai nelle fosse: ma se sarà molto cretosa, mischiavi sabbione. Ma se arbusto ti diletta d'avere, la pianta di nobil vite prima nel seminario nutrir dovrai, onde radicata si trasponga

s ponga alla fossa, alla quale l'albero è congiunto. I sermenti nel seminario porrai con distanzia di piccolo spazio: e quando l'arbuscello, e la vite saranno cresciuti, quinci, dopo due anni, sieno divelti, e trasposti: lequali quando le porrai nelle fosse a una sola materia le recherai, potatone ogni cosa, che cattiuo fosse, raccorciate anche le radici, se alcuna n'avesse, che guasta fosse. E a far l'arbusto, nella fossa porrai due viti radicate, e guarderai, che in tra loro non si tocchino, e quelle viti a' lati della fossa dirizzate congiugnerai. Varro afferma la fossa il primo anno non esser da compiere, la qual cosa farà la vite più alta fondar le radici. Ma questo all'aride provincie forse si converrà, ma all'umide in verità, cultivata, infraciderà, per l'umore ricevuto, se la terra incontanente non è cultivata: e colui, il qual vuol fare arbusto ponga le piante degli arbori di queste generazioni: o se nel campo conviene, che sia abbondanza d'arbori, cioè olmo, oppio, salcio, pioppo, frassino, ciriegio, noce, susino, e simili. Ma il salce, e pioppo ne' luoghi umidi solamente usar possiamo: ma gli altri possono esser ne' luoghi umidi, e negli altri luoghi. E di queste generazioni debbono esser posti tronchi con le radici, o vero saltio, o vero pioppo sanza radici, appresso della fossa della vite, ordinar si conviene. Nella fossa la vite dall'arbore sia rimossa, per ispazio d'un piede, e mezzo, o di due, imperocchè la vite all'arbore troppo prossimana, o ella farà impedimento al crescimento dell'arbore, o ella sarà oppressata da lui. Vn'altra cosa del traspor della vite, per ingegno far si può, di vimini fare una piccola cesterella all'arbore, o al pergolato, al quale la vite s'appoggia, e forata la cesta nel mezzo, sì che 'l sermento passi per lo mezzo della cesta, s'empia la cesta di terra, e quella porre, o vero fermare nel luogo dov'è 'l sermento: ilqual sermento il secondo anno si taglia di sotto alla cesta, e la cesta si porta al luogo dove piãtarla proponi, e quivi con quella medesima cesta si sotterra presso alle radici dell'arbore: e questo si farà sanza dubitanza d'appigliamento. E ancora si fanno gabbie dintorno, acciocchè resista all'empito desideroso delle capre, e all'arbore suo si lega. Ma quando gli arbori delle ripe di viti armar disideri, ottimo e agevole è fare un solco nella ripa, e quivi spini, pruni, e magliuoli delle viti mischiatamente porre, del fossato cavar la terra, e gittarla suso, e così co' pruni s'arma il campo, e per quegli le viti novelle sicure saranno. E

V ancora

ancora ottima la generazione delle provenzali vigne, che si fanno, che le viti, come arbucelli stieno, le quali in verità si piantano, come queste, che in ordine si dispongono: e queste, o da ogni parte si piantano ugualmente, o vero un'ordine solamente servano, dall'altro prossimano, sì come piace, rimosso: ma in queste sola una pianta in ciascuna fossa si ponga: cioè in due ordini: e nel terzo ordine sarà buono in catuno luogo porne due, per le quali le prossime piante predette, negli anni seguenti possano esser ristorate: perocchè, se in ciascun luogo due se ne pongano, quando saranno apprese, la più debol si tolga via, acciocchè una sola rimanga. E ancora da sapere è, che la natura delle viti dall'aria, e dalla terra è mantenuta, se le generazioni convenientemente s'accomino: ed imperò nelle loro piantagioni massimamente da servar sono quelle cose, che di sopr a dissi, quando dell'aria, e del sito delle vigne parlai.

Del propagginare, e rinnovar le viti, e le vigne. Cap. X.

IL propagginare alcuna volta si fa nelle vigne, alcuna volta agli arbusti. Nelle vigne alcuna volta si propagginano nel luogo voto, dove la vite, secondo l'ordine della vigna, dee essere. Alcuna volta nel luogo d'un'altra, che d'infamata generazione sia, il sermento della nobile vite si propaggina: e alcuna volta pe' luoghi vicini è menato, acciocchè la vigna abbia accrescimento. E in verità al primo modo, all'ordinato luogo si mena, e incontanente, che'l sermento è sufficientemente lungo, o vero successivamente, per gli anni dove manca la sua lunghezza, e quello medesimo è da osservare in ogni propagginazione. E se la propaggine è menata nel luogo dove la vite dee esser trita, e questo sarà fatto immantinente, o nel primo anno presso alla vite, la quale dee esser tolta via, per un piede sarà appressata, acciocchè ristori il danno nell'anno primaio, e il seguente lievemente nel luogo prima diradicato si tragga. Ma quando si trae agli arbori, o vero arbusti, per un piede almeno dall'arbore si faccia lontana la propaggine: ma, in tutti i prenominati modi, il letame nella fossa sopra terra, intorno alla propaggine si ponga: e non si ponga sotterra, per contatto della propaggine, imperocchè, per soverchio calore del letame, s'indebolirebbe, e arderebbe, s'egli nō sarà poco, e sì maturo, e vecchio, che ogni calore del letame sia esalato, cioè sfumato. Ed è da sapere, che

che le dette propagginazioni si fanno, o vero nel cavamento di tut ta la vite, che si propaggina, o vero con piegatura, e attuffatura del sermento, che a modo d'arco sopra terra si lasci, e l'altra parte della vite sia nella fossa: che se questo si fa, dopo i due anni, si ricidono, o vero dopo i tre anni, ilquale è più sicuro per la debolezza delle radici di due anni, che la vite nuova spesse volte non convenientemente difendono. La vecchia, e antica vite, e che troppo lungamente produce i fruttiferi tralci, si rinnuova, per istudioso cultivamento, ne' convenienti tempi, a quella posta letaminazion 4 di letame, o di sermenti, o di sabbione, in luogo molto cretoso, o vero di creta, in terra molto sabbionosa, e per istretta potazione, o tagliamento fatto, nel luogo dello stipite netto, e sugoso. Columella dice, che se la vite del pergoleto, o ver d'arbusto, ch'è d'intero tronco, nella terra robusta strettamente si poti, e scalzata d'intorno si letamini, e tra'l terzo, e'l quarto piede a terra, con uno spuntone si ferisca, che sia acuto, e che la fossa frequentemente si commuova di quel luògo, molto germogliamento produce nella Primavera, e la materia della vite fonde, e così si ripara la vite: Ma se'l tronco tutto è di troppa vecchiezza corrotto, 5 del mese di Marzo, presso alla superficie della terra, o vero poco sotterra, si ricida, acciocchè la vite sia rinnovata, per rami rinati, nel luogo del tronco tagliato: o vero quando la vite, che sola è troppo dilunge, producesse fruttifichi tralci, prendasene uno lungi dalla vite, ed entrando quindi sotterra, riesca appoggiato alla vite, e dopo i due anni si tagli la madre. Le viti della vigna da rinnovare, o tutte lodevoli sono di loro generazione (e allora si faccia, sì come di ciascuna è detto di sopra prossimamente, di tutte le viti) o vero tutte son ree: e allora niuna cosa è più utile, che tutta estirpare, e dibarbare, e poscia piantarla di nuovo. Ma se al- 6 cune viti son buone, alcune ree, insino alle radici estirpate le ree, e apposti i pali in ogni luogo, ne' quali le viti si disiderano, quelle viti, che lasciate sono, in tal maniera si cavino, che agevolmente coricar si possano, e sì sotterrate, che in due, o vero in più parti, secondo il bisogno, e la possibilità di quelle, ciascuna si distribuisca, e due tralci al più, in ciascun luogo, con due gemme, lasciate sopra terra, tutto l'altro si tagli: e a ciascuna vite di letame alquanto si ponga. E non è da trapassare, che de' nuovi tralci tanto di ciascuno sotterra da mettere è, che le radici nuove in

luogo convenevole metter possa: perocchè quelle nel vecchio, s'egli non è quasi nuovo, agevolmente non nascon o: che se alcun luogo rimanga, nel quale non si possa alcun tralcio producere, a quello, da alcun luogo trasportato, nuovo tralcio vi s'induca. E ancora ogni propagginazione far si può del mese d'Ottobre, e di Novembre, e di Febbraio, e di Marzo, quando la terra non è si molle, che acconciamente trattar non si possa, e le sue parti tritare, e non è sì dura, che troppo al cavar resista: ma ne' troppo acquosi luoghi, dopo il Verno, e ne' freschi, innanzi al Verno, meglio la propaggine si mena: ma in questo modo, che nel piano sotterra un piede, e ne' chinati, e rupinosi, insino a due piedi, La vite da trarre s'attuffi: o vero per la ventura quella, che si fa innanzi al Verno, per tutti i luoghi è migliore: ma impertanto negli acquosi la terra intorno a quella ben disponga: imperocchè allora, secondo che dice Palladio, la vite, s'opra in ciò, che faccia forte radice, e non acciocchè metta tralci.

Dello innestamento delle viti. Cap. XI.

LE viti s'innestano, o in viti, o in arbori: e lo innestamẽto nella vite in due modi convenevolmente far si può: nel tronco, e nel tralcio: lo innestamento del tronco si fa in questo modo. Eleggasi il tronco da innestare, tale, che sia saldo, e abbia abbondanza dell'alimento dall'umore, e che da alcuna vecchiezza, o da altra ingiuria, magagnato, non si secchi, e ricidasi appresso a terra, o infin d'un mezzo piede infra terra, imperocchè sopra terra più malagevolmente s'appiglia. Varro dice, che la vite, da innestare, segar si dee tre dì innanzi, che s'innesti, acciocchè il molto umore, che è in lei, discorra, innanzi che s'innesti: o vero, che poco più giù, che lo innestata si tagli, acciocchè l'umore avveniticcio discorrer possa. E i sermenti da innestare sien sodi, ritondi, con le gemme spesse, e i più occhiuti, de' quali, al più, tre o due nel nesto si lascino. Adunque radasi il sermento a misura di due dita, sì che dall'una parte sia la corteccia, e non mondar la midolla, ma lievemente radi, sì che la tagliatura venga assottigliandosi a poco a poco, e la parte della corteccia, alla corteccia della nuova madre possa adattarsi, e l'infimo occhio sì si ficchi, che al tronco giunto s'accosti. Il quale occhio dee riguardar la parte di fuori: poi si leghi,

leghi, come negli altri innestamenti: e, serrato, con alcuno coprimento, da' venti, e dal Sole si difenda, acciocchè questi non la dicrollino, e questo non la riarda. E quando il calor del tempo nella legatura entrerrà, con alcuno pannicello si cuopra, imbagnato di sottile umore, nell'ora del vespro, e con questo alimento, dalla forza abbruciante del Cielo, s'aiuti. Puossi ancora alcuna cosa del vecchio, col nuovo, convenientemente innestare. Quando dunque il germoglio comincerà a crescere, con aiutorio di canne, o vero di pali, si dee legare, acciocchè alcun movimento la fragile età del sermento, procedente, non ispezzi, e con leggier vinco, e non istrettamente, si leghi, acciocchè la giovanezza del tenero germoglio, per lo nodo stretto, non si secchi. E se infra la terra innesterai, rammonterala, acciocchè faccia nutrimento a' nuovi sermenti. Alcuni anche nella vite, o vero in ramo di due anni, o di più tempo, innestano il ramo lungo, un poco avente del vecchio, di grossezza del tronco, e anche un po disuguale, congiunti insieme l'un l'altro a schisa, o vero come di sopra è detto, apparecchiata la tagliatura, osservando la legge delle propaggini.

Ancora lo innestamento si fa nel tralcio in due modi, e l'uno in verità, che miglior di tutti è, che il nuovo sermento al nuovo, per tagliatura s'aggiunga, tagliato ciascuno appresso la gemma: e, la congentura fasciata, con pezzuola incerata e con morbido vinco legata sia, e poi argilla convenientemente postavi sopra. Anche in un'altro modo, che la gemma d'una vite si fenda infino alla midolla, e per traverso, legate da ogni parte le fenditure, e altrettanto si tolga della gemma dell'altra vite, e si ponga nel luogo della prima, fatto legamento, come negli altri. E allora diventa buono, e fruttifica, e un'huomo esperto m'affermò se, infino alla midolla, la vite con piccol succhiello, aver forata, e quivi sermento convenevole al foro, un poco raso, aver fitto, ed essersi appresso, non tagliata la vite, la quale in verità, se si tagli, dee meglio appigliarsi. Ed è un'altro modo, ottimamente pervenente, che si tagli la vite, che dee innestarsi, tortamente, infino alla midolla, o ver presso a quella, in tanto che un conio di due dita propriamente vi si possa inframmettere: e allora il ramo, o vero nesto di due gemme, un poco avente del vecchio, infino alla midolla raso dall'una parte, si che la tagliatura in acutezza vada, preparisi, in tal modo, che meglio s'agguagli all'altra parte: e di fuori, rimossa la

pa la corteccia, si commetta nella fessura, e leghisi, e terra creta intorno posta, con una pezzuola di sopra, si cuopra, e per quattro dita, o vero in quel torno, la madre di sopra innestata, sia fessa: ne sopra lei, o vero di sotto, si permetta alcuna cosa pullulare. E fassi questo innestare convenevolmente, dovunque vorrai sopra terra, nella vite non vecchia, ed in luogo netto, e sugoso. Possonsi intorno alla vite più nesti convenevolmente innestare, e ottimamente perviene, se solamente s'innesti un surcolo nuovo, cioè marza. E se fia d'una medesima grossezza col tronco, sarà meglio, che esser possa, altrimenti sieno agguagliati nella parte della corteccia: o vero, secondo Varrone, facciasi agguagliamento delle midolle. Lo'nnestamento della vite, in su gli arbori, si può fare in due modi: e in uno, che la vite si tragga per lo ciriegio, o vero per altro arbore, ch'a un tempo, col frutto dell'arbore, si maturi l'uva. Ma l'altro, che s'innesta nell'arbore, sì come ogni innestamento in dissimile si fa alcuna volta. E il primo modo è che si pianti la vite allato al Ciriegio, o vero ad altro arbore, o di peri, o di meli. Perforansi i detti arbori, e per lo foro si trae la vite: e quando sarà cresciuta la vite, e l'arbore, si che i loro legnami sieno raggiunti; allora sì si taglia la vite dalla parte della radice, si che non si nutrisca, se non per la radice dell'arbore, e allora si matura l'uva co'frutti di quell'arbore. Innestasi ancora nell'arbore dell'olmo, e forse in alcuni altri, secondo Columella, sì come nel tronco dell'arbore gallica: insino alla midolla si perfori con un succhiello, e quivi si ficchi ramo di vite, secondo il modo che è detto in comune, quando dello innestare parlai. Fannosi ancora gli predetti innestamenti, ne'luoghi caldi, del mese di Febbraio; ne'freddi, di Marzo, quando le viti lagriman con umore spesso, e non acquoso, avvegnachè fatte nel tempo, che acquose versan le lagrime, o vero poi ch'ell'hanno lasciati i pampani, alcuna volta innestate s'appigliano. Possonsi anche far del mese di Maggio, e di Giugno, già consumate le lagrime, se i sermenti da innestare in luogo freddo, e ombroso, saranno preservati dal pullulare. Ancora altro modo, col quale la ignuda gemma, nel luogo dell'altra, con mele, o con alcun'altra cosa si pone, da alcuni volgarmente detto, nol ponga: conciossiecosa che in niuno modo paia approvar la ragion naturale, per la molta teneritudine della gemma. Ma un Frate minore m'affermò, che del mese d'Aprile, quando le

foglie

foglie della vite incominciano ad apparire, ch'e' prese la sommità della gemma, rimanentivi le foglie piccole, con alcuna concavità, e in quel luogo pose un'altra gemma simigliãte freschissima, d'altronde tolta, con molle letame di bue, e sanza alcuno altro aiuto s'allevò, e imperò approvar si può, avvegnachè paia, contro a natural ragione, posta da Frate Alberto Germano. Ma Catone scrive, che lo innestamento della vite, uno è per la Primavera, l'altro, quando l'uva fiorisce: e quella è ottima, che nella Primavera s'innesta, la quale si fa così. Pota la vite, quando la innesterai, e la fenderai per lo mezzo, per la midolla, e in quella le marze aguzzate inframmetterai, e la midolla con la midolla comporrai. L'altro innestamento è, che se la vite la vite tocchi, catuna vite tenera aguzzerai, e tortamente intra se la midolla con la midolla legherai con buccia. Lo terzo innestamento è: Fora la vite, che innesti, e tondala, e metti in quella due marze, d'una generazione, chente vuogli, inframmesse torte, costrette alla midolla, e di queste la midolla, con la midolla, congiugnerai, e strignerai quella, che forerai, l'una dall'una parte, e l'altra dall'altra, e le marze sieno lunghe due piedi, e quelle alla terra trarrai, e ripiegato il capo alla vite, la mezza vite, con legami, in terra ficcherai, e di terra copirrai: e tutto questo di loto imprima unto, e legato, e coperto, a un medesimo modo, come gli ulivi. Io ancora un'altro innestamento di vite spesso provai, e quello trovai infallibile, e sicuro dalla pullulazione, e dall'offensione, e scissura: de' cavatori: a questo innestamento in questo modo far dei. Prendi il tralcio nuovo, e lungo, avente quattro dita di quello dell'anno dinanzi, e leva la metà del vecchio, infino alla midolla, e quella rimanga salva nella parte da innestare, e dell'altra mezza del vecchio fa un conio lungo tre dita, cioè infino al tralcio nuovo, e quivi si faccia una cocchetta, e quivi ancora il conio ben forte stia, tagliato non dalla parte della midolla, ma dall'altra solamente, e facciasi bene acuto: poi fendi per lo mezzo lo stipite, che si dee innestare, di quella medesima grossezza, se esser può, e se nò sia più grosso un poco: e della parte, avente men della midolla, si tagli la quantità d'un dito grosso: e nella fessura ficca il conio, acciocchè la cocchetta fortemente s'accosti al capo più corto dello stipite fesso, e gli altri due capi uguali sieno alquanto entro al nuovo, sì che il vincolo possa strignere, l'uno, e l'altro capo del vecchio sermento agguaglia-

agguagliato, e poi lega strettamente col vinco fesso, tutta la fessura: e in quel modo potrai innestare due, o vero tre, o vero più capi di vite, tutti gli altri tagliati: e poi tutta la vite innestata attuffa in terra, e tanti solchi in qual parte vorrai farai, quanti capi sono innestati: e in ciascuno solco, nel luogo, o vero ne' luoghi, dove i nesti giaceranno, una piccola fossatella farai, nella quale tutta la giuntura dello innestato si lasci, e con la terra, coperto di sopra, co' piedi, soavemente si calchi, e oltre a una spanna almeno, il sermento di sopra si lievi. Anche si potranno i sermenti nuovi, nel nuovo sermento, e nel vecchio, per l'usato modo congiugnersi, ed in quel medesimo modo in terra attuffarsi: ma è bisogno, che la giuntura, con una canna fessa, si fermi, acciocchè, chinandola, agevolmente non si rompa.

Del potar le viti. Cap. XII.

NE' luoghi caldi del mese d'Ottobre, Novembre, e Febbraio e Marzo, insino che le loro gemme crescono, è buono potar le vigne, ma ne' freddi nel mese di Febbraio, e Marzo solamente: ma ne' temperati nell'uno, e nell'altro tempo far si può: ma più convenevole sarà ne' monti, le vigne, che Settentrione, o vero la parte d'Occidente ragguardano, nel tempo della Primavera. L'altra parte, la quale è volta a Mezzo dì si poti nell'Autunno con più debole tagliatura: imperocchè in cotali luoghi, e ne' caldi, la forza delle brine, e la natura non si sa. Ma sempre, secondo Palladio, nella potazione si sforzi, che la vite si faccia nel gambo più robusta, e che alla debole viticella non sien lasciati due gambi: la qual cosa gli esperti potatori del nostro tempo alle disordinate, e abbattute vigne non osservano, dicenti meglio essere gli stipiti della vite rinnovarsi spesso. Ma da tagliare sono i mortali, intorti, e deboli e ne' mali luoghi nati sermenti. E il sermento, che è intra due braccia nato, si dee tagliare. E se il braccio, qualunque sia diventi debole, per la grossezza di quello, sia tagliato, e'l sermento nato intra le due braccia, succeda. Ma sarà ottimo, che'l potatore, per cagion di riparar la vite, lasci il sermento nato di sotto in buon luogo, con una gemma, o con due. Ma ne' luoghi lieti, e benigni sarà lecito di più in alto la vite spandere: ma ne' sottili, e ne' caldi, o vero inchinevoli, è d'averla più umile, cioè più piccola.

Ma

Ma il savio dee stimar la virtù della vite, imperocchè quella, che più alto si cultiva è grassa, e feconda, e non dee aver più che otto tralci, sì che nella parte mezzana uno, o due ne lasciam guardiani. E se la vite è magra, e umile, lascia a ciascun braccio un ramo. Ma da provvedere è, che in una medesima parte non sieno i sermenti, che serbi, che, come se folgore gli toccasse, riardono, e presso al gambo ciò, che vi nasce si tagli, se già la vite non ama di esser rinnovellata, o ver tornata indietro. Da lasciar sono i ser-
4 menti, ma non attorno al duro, ne in sommo, perocchè questi, come pampinarij men fanno frutto: quelli la vite per troppo frutto aggravano, e più dalla lungi la menano, ed imperò sono da servare nel mezzo luogo. Non allato alla gemma, ma alquanto più sù si faccia la tagliatura, e scostisi dalla gemma, per la lagrima discorrente, e taglia ogni legname vecchio, e nocivo, e ogni strame secco, che troverrai. Ma se il tronco della vite, per Sole, e per piove, o da nocevoli animali è cavato, purghiamo tutto quello, ch'è morto; e le piaghe sue di morchia ugniamo, o ver di terra, che farà prò contro alle predette cose. La corteccia ancora ricisa, e
5 pendente dalla vite si tolga, la qual cosa, come disse Palladio, minor feccia rende nel vino. Il muschio ancora si rada dovunque è trovato: ma le tagliature, le quali son fatte nel duro della vite, sien fatte torte, e ritonde. I vecchi sermenti, da' quali il frutto del primo anno pende, tutti si ricidano, e i nuovi sieno lasciati, tagliati tutti i vincci, e i rami inutili. Ma da sapere è, che in alcune parti i sermenti, quanto lunghi sono dalla natura prodotti, dal potator si lasciano, sì come appresso i Cremonesi, e i Veronesi, e in altri molti luoghi. In alcuno solamente le sommitadi sterili si lievano, in altri infino ad un piede di lunghezza di tralci si lascia.
6 Altrove in verità sì strettamente si potano, che, insino a un mezzo piede di misura i tralci s'abbreviano. Il primo modo in verità non è da osservare, se non ne' luoghi lieti, dove le pertiche non si pongano: ma le viti, come pertiche, o vero funi, da ogni parte, si stendono. Il secondo modo nelle parti d'Asti s'osserva con pali solamente intorno alla vite fitti, e a quegli pochi tralci stesi: e questi due modi spezialissimamente si sostengono nelle liete vigne. E in queste generazioni di viti, che le sue gemme per lunghi internodi hanno distanti: e simiglianti vigne molto frutto fanno, e molti grappoli, avvegnachè non sieno sì grandi, come delle viti corta-

mente potate: e molto, e continuamente cavare; e [illegible] si convengono cotali vigne, acciocchè 'l frutto, e i tralci convenevolmente sostener possano. Ma quelle vigne nelle quali, insino a un piede s'abbreviano i tralci, sì come a Bologna, e a Modana, e in molti altri luoghi, in mezzolana terra si difendono, e quasi in ogni generazion di viti, e convenevolmente i tralci il frutto suo difendono. Ma quelle, che corte si potano, sì come appo Furlì, e alcun'altri luoghi, e in Provenza, in tal maniera si proccurano le viti, che sanza pali, e pertiche, a modo d'arbucelli ne' suoi ordini stanno. E nelle viti, che molti spessi nodi si truovano avere, e massimamente nelle sottili terre, e nelle spezie delle viti, che si chiamano albane, e schiave: e cotal potatura può esser servata nella [illegible]sica, e verdéa, che se altrimenti si potino troppo misere uve fanno, e sufficienti tralci per lo seguente anno non producono, e quest'è la ragione nelle vigne da potare. Ma negli arbori, e pergolette tanti tralci si lascino, quanti la virtù della vite convenevolmente può sostenere, sì che non sieno in alcun luogo troppo spessi: ma de' sermenti da lasciare tutte le sommitadi sterili si lievino. Potansi da' più di terzo in terzo anno, acciocchè più uve facciano: ma se ciascuno anno si potano, uve più grasse producono, e più lungo tempo la vite difendono. Alcuni altri mai non potan le viti ne' grandi arbori, e ne' ramosi, per la malagevolezza del potare, ma con pertiche le viti fortemente percuotono, acciocchè 'l secco ne caggia. E alcuni altri quelle in niuno modo percuotono, ma per suo natural movimento, quelle viver lasciano. Ancora da sapere è, che, nella potagion di ciascuna vite, tre cose son da considerare: cioè la speranza del frutto, acciocchè tali tralci solamente lasci, de' quali de' frutti da ricever s'abbia speranza, sì come sono i molto maturi, e ritondi, e grossi, e ritonde gemme aventi, e spesse, secondo la spezie di quelle viti. Ancora la materia, che dee succedere, cioè i guardiani, e i sermenti in buon luogo nati, da' quali la materia del seguente anno si prosume, che debba essere, molto brevi gli lasci. Ancora il luogo, che la vite conservi, cioè, che un guardiano lasci. Ancora nella parte bassa, o vero in altro convenevole luogo, quando per la vecchiezza, o vero per la difformità, o vero per troppa lunghezza della vite, abbisogna di rinnovare, acciocchè, poichè sufficientemente sarà cresciuta nel luogo del guardiano, si mozzi tutto quel che rimane. Ancora da

7

8

9

10

notare

[illegible], che se la vite tosto è potata, più tosto pullula, e più sermenti, e maggiori produce, per lo ritenimento dell'umore, il quale non si spande, perchè le sue piaghe son salde, anzi, che disc orra, imperciocchè tutto entra in accrescimento de' rami. Ma se tardi si pota più tardi pullula, e frutti molti riceverai per l'effusion del soperchio umore acquoso, impediente la digestion dell'umor viscoso, del quale il frutto si genera: e imperò le viti, e le vigne sottili prima, ma le grasse, che di soperchio umore indigesto abbondano molto in frondi, e tralci, e quelle, che le brine temono, più tardi si potino. Anche dopo la buona vendẽmia più corto pota, per la consumata virtù della vite: dopo la piccola più lungo, per le forze sue riposate. Anche sono arbori, i quali hanno viti, le quali in niun tempo si potano, come quelle, che fanno le lambrusche, che sono viti salvatiche, che mai potar non si sogliono, o vero le viti dimestiche, che con le pertiche solamente di secchezza si purgano. Alcune di terzo in terzo anno si potano, sì come l'arbuste, e arbori grandi, che le viti dimestiche sostengono, se non in quanto son fruttifere, che per desiderio de' frutti non si potano. Ma utile è, sè, in quegli anni, ne' quali le viti, che deono esser potate, la troppa spessezza, e i rami superchievoli si taglino.

Della formazion delle viti, e delle vigne, e degli arbori i quali hanno viti. Cap. XIII.

Columella dice, che la vite novella, dopo il primo anno, dee esser formata ad una materia, e non dee esser tutta tagliata, com'è usanza in Italia, compiuto il secondo anno: imperocchè o muoiono le viti, in tutto ricise, o vero sermenti non fruttiferi producono: li quali, tagliato il capo, sì come i pampinarij, del duro son costretti uscire. Ed imperò appresso la commessura del vecchio sermento a una, o vero due gemme del basso capo, da lasciar sono: il che è ragionevolmente nella viticella più forte da servare: imperocchè la molto debole viticella, nel secondo anno, da riciderre si lascia: ed è da atare con canne la novella vite, o vero con sottili pali, acciocchè 'l seguente anno più grossi ricever gli possa, e per tanto tempo è da tagliare, insino a una, o vero due gemme, tanto che lieti, e abbondevoli sermenti produca: e quando questo avrà fatto, se la vite dee esser formata, come arbucello, sia

recata ad un pedale: ma se dee esser sostentata con pertiche, e 'l palo, possono esser servati in lei due rami, li quali di tanta lunghezza si formino, quanto disidera l'altezza dello stipite, acciocchè nella sottil terra più breve, cioè d'un piede, e nella grassa e lieta, maggior di due, o ver di tre piedi d'altezza si disponga: e così l'anno seguente, quattro rami al più aver debbono, li quali in parti quattro si dividano, e poi ne' seguenti anni altrettanti, o più, secondo la dottrina della loro potazion data. Ma se la vite sopra gli arbori, o vero arbusti salire dee per età, a questo è da procedere, infino a tanto, che a' rami sarà, e quivi tagliar si dovrà, acciocchè nella sua sommità, i capi nati si dividano nel seguente anno, secondo la division, che si truova ne' rami dell'arbore: e poi consequentemente per gli rami, in quello medesimo modo della vite, si procuri il salimento, sempre un ramo alla vetta dell'arbore dirizzando. Formansi le vigne in diversi modi, secondo varie consuetudini delle cittadi, e de' luoghi: imperocchè in alcuni luoghi si formano in ordine con pali, e pertiche, o vero con sermenti stesi, ò vero sanza alcuno aiuto, sì come altrove è detto. In alcuni son fatte in ordine, o con una pertica solamente, o ver con due, o con tre, quando sono in lieta terra, e massimamente in ordini d'arbori, ne' quali le viti, per alcuni pali si sostengono, e ancora si fanno ne' pergolati piccoli: e allora dalla parte dello stipite sono abbattute, e dall'altra levate in alto, le quali abbisognano di molto litame, e fatica, ma molto frutto fanno. Ma io pongo una pertica sola nella parte più bassa, e una nella parte più alta, ben forte, la quale tutti i palmiti ben lunghi, e quasi a terra pendenti, sostiene con grande abbondanza d'uve: ma una pertica dall'altra pongo, in distanzia d'un braccio solamente, e cotali pergoleti fo nelle ripe delle vigne, e de' campi, ne' quali sono siepi, e arbori, sopra i quali s'appiccano i sermenti molti, e grandi, per l'anno seguente: e in questo modo, con poche spese, molte uve ricevo nelle ripe e siepi verdi, le quali, per altro, che per chiusure, e per legne per fuoco, di poca utilità, o di nulla sono, li quali ancora i luoghi, il più delle volte adornano. In alcuni si formano in arbucelli bassi, posti per ordini, da ogni parte, o vero in grandi arbori, distinte per ordine. Gli arbusti piccoli vitiferi, da formar sono, che, da che sono piantati, poichè per due anni, o vero per tre passati, sufficientemente sieno cresciuti, in sei, o in sette, o vero otto piedi d'altezza, si ricidano,

cidano, sì che nella sottile terra più brevi, nella lieta, e grassa più alti si formino: e quivi nati i rami, l'anno seguente, tutti fuori, che quattro migliori, si taglino: e gli rimanenti in quattro parti divisi con pertiche, o vero vinchi si formino, e legate pietre sufficienti, perpendicolari, si costringano a stendersi per li lati, acciocchè non si dirizzino in alto. I quali, quando fortificati saranno, la lunghezza di tre, o vero di quattro piedi, si lascino avere: ne' capi de' quali saranno le viti di forti legami da legare: e in questo modo spezialmente s'osserva nelle parti di Melano. Ma quegli di Bergamo fanno lo stipite più basso, cioè di tre piedi: e i rami quivi nati, più lievano in alto, formanti un'arbuscula vitifera, a modo di campana rivolta: nel cui mezzo, sopra lo stipite, dimora colui, che pota la vite, e l'arbore: e quella vite intorno, intorno spande, faccendo i palmiti tutti fuori da ogni parte stare inchinati. Gli grandi arbori da formar sono, sì che in alto, e basso abbiano da ogni parte molti rami troncati, secondo la possibilità della vite, coprente l'arbore: sopra i capi de' quali saranno legate le viti, le quali poscia tutte cariche saranno piegate alla parte di sotto. Possonsi ancora convenevolmente formare, che gli arbori le viti sostengano, e non perdano l'accrescimento, cioè quando l'arbore pioppo, o vero salcio, o vero olmo, saranno di grossezza d'un braccio, la sommità sarà da tagliare appresso a dodici, o quindici piedi: e de' rami, quivi nascenti, uno di quelli si lasci andar su ritto, quanto vorrà, e ogni anno gli altri ramicelli gli si taglino, e solamente si lasci la sommità: e tutti gli altri rami di giù lasciati, si formino, sì come de' bassi arbucelli vitiferi detto è, a' quali le viti si leghino, nè da quindi in sù, salir si permettano. Ancora sì come Varro scrive, dove la terra naturalmente è umida, quivi più alto la vite è da fare, perciocchè nel parto, e nella nutritura, non come nel bicchiere, chiede acqua, ma Sole. Ed imperò utile esser penso, ne' luoghi campestri umidi, spampanare la vigna ne' tempi convenevoli, cioè del mese di Maggio, e di Giugno, e quella mondar da ogni soperchio, e di disutili pampani, e sermenti. E poi, quasi maturate l'uve, dopo il mese d'Agosto, quelle dalle soperchie foglie spogliare, acciocchè 'l Sole tutte l'uve vedere, e cuocer possa, acciocchè l vino più maturo, e potente si faccia, e la soperchievole umidità consumata, duri più, e sia di migliore odore.

Del

Del rilevamento, e legamento delle vigne, e delle viti. Cap. XIIII.

LE vigne son da rilevare, e le viti da legare, innanzi, che le gemme troppo ingrossino: e le vigne, che in ordine con pali, e pertiche si fanno, nelle quali le viti sono da ogni parte spartite ugualmente, da rilevar sono, sì che a ciascuna vite sia fitto un palo, e a quel medesimo, nel mezzo, la vite si cinga con conveniente legame, se la vigna è a basso: ma s'ell'è alta dee esser legata in due luoghi: ma imprima debbono essere sei pertiche, o sei canne, legate a nove pali, in convenevole altezza, sì che una vite sia nel mezzo di questa tavola, e l'altre intorno stanti, e così si difendono dal cadimento, e a' vendemmiatori ad ogni vite è convenevole andamento: e poi i tralci si dividono in quattro parti, e i più forti a più forti pertiche, e i più deboli, a più deboli pertiche si leghino. Ma in quelle vigne, che più radi viti hanno, i pali deono esser posti, per tutta la vigna, di distanzia di tre piedi dall'uno all'altro, e con quelle canne, o pertiche legate, s'inducano sopra le viti, e in tal maniera si distribuiscano, che cuoprano ogni spazio, e leghinsi: e questo modo s'osserva in molte vigne nella Marca d'Ancona: ma a me non piace. Ma dove i tralci, come funi si stendono, a ciascuna vite, intorno a lei tre pali piccioli si pongano, distanti un mezzo piede, e d'un legame d'un vinco, intorno a quegli, sì come ghirlanda, si cerchi, o vero si cinga: e poi i tralci si stendano, e intra vite, e vite una forcella piccola si ponga, o vero un bastoncello si leghi, acciocchè l'uve non s'inchinino a terra: e così a queste vigne, come nell'altre, nelle quali i tralci lunghi si lasciano, molto farà prò, se fatta, presso al palo la legatura, si leghi fuori di quella: e poichè già le lagrime gittano, soavemente un poco si torcano i sermenti, imperocchè, per questa tortura, nasce, intra la legatura, la succedevol materia, e non fa alcuna offesa all'uve nascenti: e questo modo appo Asti lodevolmente s'osserva da tutti. Ma i tralci intorno alla vite, a due, tre, o ver quattro pali, dopo il cavamento della vigna, assai contro a ragione, e sconciamente si legano. Ma in quelle vigne, le quali sono in ordine, se si fanno con pertiche, o solamente con sermenti, è conosciuta la loro operazione: ma se ne' piccoli pergoleti, fitti pali piccoli, e lunghi, appresso

appresso delle viti, e tre piedi in contrario rimossi, bastoncelli forti, tra ciascun palo piccolo, e grande, si leghi, dalla parte della vite abbattuti, e all'opposito elevati: sopra i quali, sufficienti pertiche poste, le viti si distribuiscano ugualmente. Ma se in arbusti, o vero arbori sono le viti, niuna altra cosa da fare è, se non che le viti, in più luoghi si leghino agli stipiti, e gli loro tralci, per gli rami, e i tronchi, ugualmente distribuiti, si leghino. Ma da provvedere è ogni anno la vite di sciorre, e di rilegare, che, sì come dice Palladio, le viti si rifrigerano.

Del letaminar delle vigne, e del tagliamento delle barbe inutili. Cap. XVI.

DEl mese d'Ottobre, e di Novembre, di Febbraio, o di Marzo si fanno piccole fosse, intorno alle viti: e, tagliate tutte le radici, che son nella sommità della terra, di letame s'empie: e massimamente questo è nella vite novella da osservare, che si taglino le radici superchievoli, le quali avrà prodotte la State: le quali se si lasciano crescere, le 'nferiori radici fanno perire, e rimane la vite in sommità sospesa, e non si potrà difendere nè dal freddo, nè dal caldo: ma queste piccole radici non allo stipite si debbon ricidere, acciocchè più quindi non ne rinascano, o vero che la nuova piaga, al corpo della vite inframmessa, al seguir de' freddi, o de' caldi, non si riarda: ma ricidansi, lasciato un dito di spazio. E se temperato Verno è, le viti lasciamo aperte, conciossiecosachè, innanzi al freddo, questo si sia fatto. Ma se violente Verno fia, innanzi al mese di Dicembre le copriamo: e se molto fia freddo, un poco di sterco colombino, intorno alla vite, doneremo. Ma quando altro letame, alle piccole poco, alle gran viti più ne pogniamo. Molto adopera alle vigne il metter del letame spesso, a far molto frutto: ma conciossiecosa che, per lo sugo, il vin sia viziato, e anche s'offende al durare, que' che nobili vini aver vogliono, del mese d'Agosto, dove la vigna è più misera, seminano una corba di lupini a una bubulca: e quando convenevolmente sien cresciuti, sì gli risotterrano. E ottimo sterco alle vigne si crede dare, o vero nelle fosse, intorno alla vite fatte, se mettono, minutamente tagliati, sermenti, e pampani, e gli ricuoprono.

Del

Del cavar delle vigne. Cap. XVII.

DEl mese di Marzo la novella vite si cominci a polverizzare, e così è da fare ogni mese, infino a Ottobre, non solamente per l'erbe, ma acciocchè i semi ancora teneri la solidata terra non costringa. Ma del mese di Luglio la mattina, e a vespro, disposto il calore, si dee, cavare, e divelta ogni erba: e le radici della gramigna sono da stirpare, perocchè fanno di molto danno. Fannosi ancora solchi, per quelle parti, nelle quali l'acqua si raccoglie acciocchè all'estreme parti agevolmente discorra, che se vi rimarrà, le novelle spegne, e l'antiche viti offende. Di quel medesimo mese di Marzo è da farsi lo cavamento delle compiute vigne, innanzi, che le gemme troppo enfino, imperocchè, se l'aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi grande speranza della vendemmia. E poi del mese di Maggio si fa la seconda cavatura delle vigne, in quel tempo, quando ancora non fioriscono, o vero quando di fiorire si sono ristate: imperocchè quelle, che fioriscono non si voglion toccare. Ma in ciascuna cavatura da guardare è, che non si faccia in quel tempo, che la terra è molto molle, o vero secca, ma quando è di mezzana disposizione: e quanto più la terra si polverezza, tanto meglio è, e basta se mezzanamente la terra adentro si cavi. E sia studio, che tutta la terra si cavi ugualmente, acciocchè niente in quella di cruda terra rimanga, e massimamente presso alla vite. Per laqual cosa con la verga, nella quale sia il modo dell'altezza del pastino disegnato, il diligente guardiano, in molti luoghi la provi: imperocchè questa cautela, i maliziosi cavatori, da questa negligenza sommoverà.

De' nocimenti, che avvengono alle viti, e di loro cure. Cap. XVIII.

AVvengono danneggiamenti nel primo anno alle piantate viti, che periscono, o rimangono quasi morte, laqual cosa alcuna volta si fa per erbe, intorno a quelle nascenti, le cui radici sottraggono il nutrimento alle viti, che se questo avviene, con ispesso cavare, e col tagliar dell'erbe, s'aiutino. E alcuna volta addiviene, per l'ombre vicine degli arbori, e delle siepi: e allora, o son da ta-

da tagliare in tutto, o ne' rami, o debbono essere spogliate di foglie: e spessevolte, per ardore di troppo Sole, mancano: per la qual cagione, o con ombragione, o con coprimento di terra, intorno a quelle, con alcuno strame, acciocchè non si secchino, o vero con dar loro dell'acqua convenevolmente, quello impedimento cessano. Avviene ancora alcuna volta impedimento alle viti, per esser presso ad alcune piante, sì come cavoli, nocciuolo, o alloro, conciossiecosachè è trovato, che queste riardano le viti, imperò nelle vigne piantar non si debbono. Alcuna volta sono impedite da corrosion d'animali, i quali molto l'offendono, e avveleniscono, ed imperò, se poche viti sono, le viti s'armino con pruni competenti, e se molte, da fossati si cingano, e siepi. Alcuna volta le viti di Verno, per gielo, periscono, ed imperò da ricider son presso a terra: e in que' luoghi, nel potare, da curare è, che mai lo stipite non si rizzi sopra terra: e, quando s'approssima il freddo, si potino, non accorciati i tralci, o tutti insieme, in alcuni luoghi, con vinco legati, appresso a terra si chinino, e sopra i capi loro, acciocchè non si lievino, alquanto di terra si ponga: e poi dopo il Verno, rimosso il legame, si rilievino, o vero facciansi in arbori solamente, sopra li quali, non di leggier, per gielo, si seccano. Alcuna volta il freddo non l'uccide tutta, ma solamente i nuovi tralci, che per tenerezza del legno, e grandezza della midolla difendere non si possono: la qual cosa, quando avverrà, i tralci sieno tagliati suso in luogo convenevole a creare, o vero ancora, un poco del tralcio lasciato, se alcuna cosa di verde quivi avrà, sì si ricida, e così quasi rinnoverà, e formerassi la vite, e forse, in quel medesimo anno, alcuno frutto farà. Avviene ancora spessamente, che poichè i tralci, e l'uve avrà prodotte, che per brina ogni verdezza perda: per la qual cosa, in cotali luoghi, tali generazioni di viti da piantar sono, che tardi mettano, sì come sono albane, verzicano, e garganice, e maiuolo. Alcuna volta nelle vigne entrano bruchi, che ogni verdezza rodono, e vermini verdi, e asuri piccoli, i quali taradori si chiamano a Bologna, i quali, nati con l'uve, i tralci teneri forano, e seccano, contro i quali da sovvenire è, che a mano di femmine, e d'huomini si piglino, e con piedi si conculchino, o con fuoco s'ardano. Avviene ancora spessamente, che nel tempo del calore discenda con fervente Sole una piccola piova, velenosa, e adusta, che volgarmente a Bologna melume chiamano,

che molte generazioni di viti, in tal maniera sì alidisce, che il loro frutto a niente al tutto riduce. Ed imperò dove questo spessamente adiviene, piantisi quelle generazioni di viti, che niente, o poco s'offendano da quello, sì come è malissia, e albana, e grilla, e alcune altre generazioni conosciute. La tempesta ancora spessevolte la vigna consuma in tutto, contro la quale niente al tutto valer può, se non per la ventura piatosa orazione a Dio, con mondo cuor dirizzata; avvegnachè alcuni così maschi, come femmine, non sappienti la natura, e generazioni delle gragnuole, imprudentemente, o fallacemente affermino alla gragnuola, e alle folgori alcuna cosa far si possa. Avviene spessamente, che le viti dal marrone s'offendano, e allora la vite strettamente si leghi nella fedita, e, intorno cavato, letame di pecora, o di capra con la terra si mischi. Avviene spessamente, che la vite tanti pampani mette, che quegli, e l'uve à debito fine, e accrescimento non può producere: alle quali del mese di Maggio da considerar sono i sermenti, i quali la novella, o vecchia vite aurà prodotti, e a quella pochi, e saldi le lasciamo, e con novelli aiuti l'affermiamo tanto, che i sermenti fermati indurino, e non lasceremo alla viticella tagliata, più che due, o vero tre rami, e per la 'ngiuria de' venti si leghino, se tu ne lasci al principio meno. Di questo mese spampanare si converrà: ma allora la spampanazione è necessaria, quando i teneri rami creperranno, sanza malagevolezza, al premere, quando saranno stretti co' diti. E questo fa l'uve più grasse, e la materia, che dee succedere fortifica, e all'utilità del frutto aiuta, per la messione del Sole. Avviene ancora spesse volte tanta debolezza alle viti, che molto miseri sermenti, e uve producono, alle quali con letame, e con ispesso cavare, e corta potatura è da sovvenire. Ancora alcune sono sì liete, e grasse, che per la grandezza de' pampani le vigne chiuggono, e aombrano, e se, e le vicine viti, quasi affogano, ne il frutto suo maturar lasciano, alle quali sovvenir si conviene con larga potagione, e con rado cavare, e con privazion di letame, e de' pampani, e de' tralci tagliamento, nel tempo di Maggio, e con ispogliamento delle foglie ne' luoghi freddi, e massimamente dove l'uve impuzzoliscono, e facciansi per gli lati venta dì innanzi alla vendemmia: e solo quella fronde da servare è, che, nella sommità posta, il Sole molto difenda: e se alcune giacciono in terra, suso, sanza revoluzione, soavemente si lievino.

nevino. Ma ne' luoghi ardenti, e secchi s'adombri l'uva, acciocchè per la forza del Sole non si secchi, se però la piccolezza della vigna, o vero la facultà lo permette dell'operaio. Ancora in alcuni luoghi, troppo degli huomini, e de' cani ingiuria patiscono, le quali diligentemente, nel tempo della maturità, guardar si convien di dì, e di notte: e in quelle piantar si convengono quelle generazioni, che non sieno dilettabili, ma aspre a mangiare, come sono
10 gnaresta, e marono, le quali non sono agevolmente toccate da alcuno, e nientedimeno nobile, e serbevole vino fanno. Dagli stornelli spesse volte sono infestate, che, quando questo avviene, con funi, e segni terribili, appesi per la vigna, e da persone gridanti, e spaventantigli, si caccino. Ma se tanto è il loro assalimento, che per li predetti modi difendere non si possano, facciasi nel mezzo della vigna, sopra quattro colonne, un luogo soprastante sopra 'l quale un fanciullo stia, e muova, e tragga le funi dagli altri capi, a' lunghi pali intorno alla vigna legati, con zucche, e con piccole
11 mazze intorno di quelle, quando in alcuna parte vedrà bisogno, sì come nella Città di Chioggia da ognun s'osserva.

Della conservazion dell'uve fresche, e secche. Cap. XIX.

1 L'uve, le quali conservar vogliamo, si voglion coglier, sanza guastarle, che non sieno per acerbezza aspre, ne per maturezza magagnate: ma che il loro granello sia dalla luce trasparente, e risplendiente, e 'l toccamento, con morbida giocondità calloso: e se alcuno ve n'avesse magagnato se ne tragga, ne non ve ne lasciam rimanere alcuno, che per acerbità, contro a' lusingamenti dell'estivo calore, sia indurato. E allora conviene, che i tagliati raspi de' grappoli, sieno coperti di calda pece, e così in luogo asciutto, freddo, e oscuro, sanza entramento di lume, appiccarle. Ancora in un'altro modo possono esser serbate l'uve, che tratto
2 il pane del forno, non troppo caldo, pongasi in quello della paglia, e sopra la paglia l'uve, e quivi, per un'ora, secondo che a te meglio parrà, le lascia, tanto che alquanto s'appassino. O vero si pongano in su un'asse, o sopra alcuna graticciuola nel forno: e, poiche quindi saranno tratte, si tuffino nel mosto dolcissimo, e ponגansi al Sole tanto, che alquanto sieno seccate, o vero alquanto

dal mosto sgocciolate: e ponganssi in vaso, quasi, come in botte, o vero in sacco. Anche altrimenti l'uve, al Sole dicotte, poni in mosto, che bolla al fuoco, e lasciavele star poco, e poi le riponi al Sole, e sono ottime. Ancora uve sanissime, che alquanto al Sole passe si servano nel sabbione secco al Sole. Anche tra la paglia, o vero fieno sotterrate: ancora nelle foglie di viti secche: anche nel mele. Cato dice, l'uve nelle pentole, comodissimamente riporsi, e in sapa, e in mosto bene. L'uve passe greche così fa. Torcerai i grappoli nella vite, i quali abbiano migliori acini, e dolci, e lascerale mezzolanamente seccare, e, poscia colte, all'ombra l'appicca. L'uva distretta componi in vasi, e strigni, calcando con mano, e quando il vaso avrai pieno, di sopra pampani aggiugnerai, e coperchierai, e riporrai in luogo freddo, e secco, che sia sanza fummo. I Salernitani l'uva passa in questo modo fanno; Eleggono le migliori granella, e al Sole le seccano, e poi nel forno un poco caldo le pongono, e poi con vino dolce le lavano, e sopra vi gettano polvere di cennamo, e leganle in foglie di fico, e serban per un'anno, e queste virtù hanno d'ammorbidare, cotte in vino: e questo vino vale contro a fredda tossa. Fassi ancora uva passa in questo modo: Attorcasi nella vite, e lasciala pendere, per tre dì, o vero per quattro; e poi colto ciascun grappolo, con tanaglie, o vero con mano, in mosto dolce bogliente si ponga, e quivi tanto si lasci, che si possano dir due avemarie, e poi si secchino al Sole, s'egli è caldissimo, o nel forno, quando n'è tratto il pane. Ma guarda, che da piove ne da rugiada si tocchino: e poi che fien raffreddate, in alcun vaso mondissimo, molto strette si pongano, e di sopra si pongan pesi. Alcuni altri, ottimamente seccate al Sole, ancora in mosto dolce freddo l'attuffino, e secchino alquanto, e compongano. Ma tutte queste cose acconciamente si posson far dell'uve ricenti, sanza attorcere i grappoli, ogni altra cosa osservata, ch'ho detto, sappiendo impertanto, che malagevolmente seccar si possono al Sole nelle temperate regioni. Ancora, secondo la dottrina de' Greci, se l'uve, o pomi nella vite, o nell'arbore serbar vorrai, per lungo tempo, metteragli in vaselli di terra, i quali sien coperti di sopra, e da una parte forati, e sieno appesi, avvegnache le poma coperte con gesso sieno servate per lunga età.

Della

Della virtù dell'uve. Cap. XX.

1 L'uva in due si divide, secondo I suo, cioè acerba, e matura. L'acerba è fredda in terzo grado, e secca in secondo. Questa ha tre sustanzie in se diverse, cioè: le granella, il buccio, e'l sugo. La natura delle granella è secca e dura, di niuna conversione in corpo, ma intera se n'esce. Ma di quelle pestate, e fattone farina, e bevuta, conforta la collerica uscita, e ristrigne, e maggiormente se s'arrostisca. Il buccio è grosso e non si converte, ed imperò non nutrica, ed è confortativo dello stomaco, e'l calor del fegato spegne, e toe la sete, e l'acutezza della collera calda, e rossa: mitiga il vomito, e la soluzion collerica strigne; e, apposta agli occhi 2 delle palpebre, i grossi umori assottiglia, e disecca. Ancora vale al pizzicor degli occhi, e all'asprezza. Ma il sugo dell'uve acerbe, innanzi a' dì caniculari, al Sole por si dee, che si secchi, e spessisi come mele. Questo vale agli umori alla gola discendenti, e alle gengive, e agli orecchi: e, se cristèo ne facci, vale alle piaghe degli intestini, e agli umori di lungo tempo alla matrice delle femmine discendenti. L'uva matura, in sua compiuta dolcezza, sangue lodevole fa, e più d'ogni frutto; sì come il fico è miglior cibo: ma più il fico, che l'uva nutrica. E testimonia questo, che alcuni ne' suoi tempi solamente usan quegli: onde grassi diventano, e le 3 loro cotenne chiare; e rimanendosi da quelli mangiare, agevolmente dimagrano. Le sue ossa, o vero granella son fredde e secche, vicine alle granella dell'uve acerbe, ma hanno alcuna acutezza, per la quale tosto escono, avanti, che si convertano in nutrimento. Ancora la corteccia sua è fredda, e secca, e dura a smaltire, e se con la corteccia, e ossa si mangi, indura la digestione, cioè uscita, e enfiagione, e ventusità genera, e umori lontani dal sangue lodevole. E se si mangiano nell'ora, che dalla vite si tolgono, se troverranno lo stomaco da mali umori, e cibi voto, e che sia forte a smaltire, bene si smaltiscono, e in lodevole sangue si convertono, 4 e aiutan la soluzion del ventre, e'l corpo purgan da' mali umori. E per lo contrario, se lo stomaco truovano di mali umori, e cibi pieno, a smaltir debole, in quello dimorano, ed enfiagioni generano, e ruggito, e in mali umori si convertono, e fummi, nocevoli molto, creano. Appiccate, e diseccate da' soverchi umori, sono

più

più che altre uve lodevoli, e alle sottili diete convenienti: e sono di lungi da enfiagione, e dalla fummosità, e non sono stitiche, ne solubili. E, messe in mosto, ed in sapa, da grosse diete sono, e meno allo stomaco convenienti: ventusità, ed enfiagione producono, per gli strani umori dal mosto, e dalla sapa presi. L'uve, aventi molta carne, più nutribili, e più dure sono, che quelle, che più umore, che carne hanno. Ancora l'uva, il cui sapore è dolce, e grosso, e al mele vicino, più calda è, e sete genera, ed è di più grosso nutrimento, e a smaltir più dura, enfiagione faccente, e ruggito, e oppilazion della milza, e del fegato. E l'uva, il cui sapore è sottile, acquoso, è più freddo, e a smaltir più leggieri: è dello stomaco confortativa, e mondificativa da' collerici umori, e della sete mitigativa, e conveniente alle complession temperate. E l'uva il cui sapore è mezzolano, intra le predette, è di mezzana podestà. La bianca uva, chiara e acquosa, leggiermente nutrica, e agevolmente si smaltisce, e le vene tosto trapassa, e l'orina pronoca. La nera grossa è a smaltir dura, ma confortativa dello stomaco, e, se si smaltisce bene, da buon nutrimento. La rossa, o vercitrina, mezzana è tra le sopraddette. La passa è secca a comparazion della verde: e di quella alcuna è dolce, la quale è più calda, e più umida, massimamente se nera sia. Questa vale al dolor del petto, e del polmone, e la tossa mitiga: ma quella, che acerbità ha, meno nutrica ed è più fredda, e più secca della dolce, e imperò conforta lo stomaco, e spegne il calore, e costrigne il ventre.

Dell'apparecchiamento della vendemmia. Cap. XXI.

Approssimandosi il tempo della vendemmia, da apparecchiare, e acconciar son le tina, in que' luoghi, dove usanza è di bollire il vino, co' suoi raspi, e acini, ma in altri i canali, e le corbe, e i cofani, e ceste, e tutti strumenti, e vasi, che, a ciascun necessari sono, secondo le varie usanze de' luoghi: e tutti i vasi necessari ottimamente da bagnare, e da lavar sono: ed i vinchi vecchi, serbati, da ritrovar sono, imperocchè migliori, e più durevoli sono, che i nuovi, imperocchè i nuovi non son ben maturi.

Del tempo da vendemmiare. Cap. XXII.

1 *VTile è a conoscere, quando da vendemmiar sia, imperocchè alcuni, innanzi, che l'uve sien mature, vendemmiano, ed imperò sottile, e cattivo, e non durevole fanno il vino. E altri più tardi vendemmianti, non solamente le vigne offendono, che sono già risolute le forze, ma ancora cotal vino e più passibile, e men durevole fanno. Conoscesi dunque il tempo della vendemmia al gusto, e alla veduta. E dicono Avicenna, Democrito, e Affricano solamente in sei dì dovere l'uva indugiar matura, e non più, se il granello dell'uva già non sia verde: ma in quella nerezza, o vero altro colore, nel quale alla perfine esser dee, secondo la natura*

2 *della generazion di quell'uva, significa quella esser matura. Alcuni in verità priemono l'uva, e se il granello n'esce ignudo, non carnaccioso, dicono l'uva esser matura, e da vendemmiare: ma se n'uscirà il granello con parte della carne, dicono non esser matura. Ma alcune, poichè incominciano a esser passe, quelle allora dicon mature. Altri le pruovan così d'uno spesso grappolo ne traggono un'acino, e dopo un dì, o due, considerano s'egli entra in quella medesima forma nel luogo dell'acino; e se gli acini dintorno non ricevono accrescimento, vendemmiar s'affrettano: ma se considerano il luogo dell'acino esser fatto minore, e gli acini, i quali*

3 *son dintorno, crescere, non fanno la vendemmia mentrechè crescono. Ma Palladio dice la maturità conoscersi, se premuti dell'uve i granelli, che negli acini son nascosi, sien di color fusco, o presso che neri: la qual cosa fa la naturale maturità. Conviensi dunque allor vendemmiare, e massimamente la Luna essendo nel Cancro, o in Leone, o in Libra, o in Iscorpione, o in Capricorno, o vero in Aquario. Ma quella finendo, ed essendo in segno sotterraneo, conviene affrettar la vendemmia, sì come Borgondo dice. Ed in sōma da sapere è, che se l'uve molto grasse, per gli lati, dalle foglie si nudino, il vino, che di quelle si fa, meno acquoso sarà, ma*

4 *più poderoso, e meglio da durare. Se l'uve si colgano dopo terza, quando la rugiada è risoluta, e che l'aria sia calda, e chiara, il vino sarà più poderoso, e miglior da durare. L'uve chiare non grasse, ne consumate, e in neuna parte corrotte, il vino fanno più potente, e meglio, e più da durare: e così le contrarie il contrario adoperano.*

perano. L'uve troppo mature fanno il vino più dolce, ma men potente, e meno durevole, che quelle del primo tempo: colte troppo acerbe fanno il vino più acerbo, e le mizzolane fanno il vino potente, e che meglio dura. L'uve, in accrescimento della Luna colte, fanno il vino meno serbevole, e nel menomamento più. Se l'uve nere a bollir si pongano nel fondo del tino, il vino sarà più rosso: e se le mature, più maturo; e se le acerbe più acerbo: e se mele più dolce; e se salvia salviatico, e generalmente sapore, e virtù acquisterà di quello, che in quel luogo si porrà, se ne' dì convenevoli bollirà. E se l'uve colte, in alcun dì, in monticello si pongano, il vino più maturo sarà. Se il mosto ne' vasi, sanza raspi bolla, buono, e durevole sarà, ma più tardi chiarirà, che quello, che co' raspi bollirà.

In che modo è da vendemmiare. Cap. XXIII.

COloro, che portano i cofani maggiori, o vero corbe, o vero, che nelle ceste l'uve colgono, cavinne le foglie, e se alcuno acerbo, o vero fracido, o vero secco acino vi si truovi, si tolga via. E conviensi ancora a coloro, che pigiano, che se alcuna foglia per dimenticanza di coloro, che portano a' tini, vi fosse rimasa, la ne cavino, perocchè se nel vino le pigeranno sarà il vino più aspro, e agevole a corrompere: ma dell'acerbe, putride, e secche uve, gran danno ne seguirà al vino.

In che modo si deono l'uve pigiare, e farne vino. Cap. XXIIII.

MEsse l'uve nel tino, incontanente, co' piedi, premer si convengono, da coloro i quali sono ordinati a ciò: e quando ogni acino ugualmente avranno calcato, suso i raspi, e le granella si sollievino, e traggano, acciocchè 'l mosto di molto amore discorra di sotto a' tini. E quando la seconda volta avranno pigiato, e tratto in alti i raspi, e molli, e caldi, e non molto umidi, quegli avranno fatti, sotto legno, e strettoio quegli alluoghino, imperocchè caldi, e molli essendo agevolmente discorrono. Ma se molto umidi si pongano, e' bisogna, che la composizion de' granelli sottoposti si rompa. Ma gli entranti ne' tini sì si conviene de' piedi esser

lavati,

lavati, e non ispesso uscirne, e rientrare scalzi. Ed è buono, che ne' tini non mangino, ne bevano: e che sieno vestiti, e cinti per gli sudori sopravvegnenti. Ma in alcune parti, come a Bologna, le calcano alla vigna nelle bigonce, sì come meglio possono: e calcate, poste sopra i carri ne' vasi, si portino a' tini, ne' quali stare a bollire permettono per otto dì, e oltre, infino a quindici, o vero venti: per la qual cosa molto si purificano i vini: ma del sapore de' raspi molto si magagna il vino. Ed imperò meglio è, che sopra il vaso sì si ponga un graticcio, o vero strumento d'asse forato, a questo disposto, sopra il quale stia un pigiatore, il quale, pigiando, compia quello, che nella bigoncia compiere non poteo. E quando bene tutti avrà calcati i raspi co' piedi, da una parte del tino gli metta, nel quale tanto solamente bolla, che purificato sia, e i raspi sopra il liquore elevati, e da quello divisi, il che in pochi dì adiviene. E questo fatto ripongasi ne' vasi: e ne' tini acqua si ponga poca, o assai, secondo, che più nobili, e più potenti, o vero più vili uve saranno, e secondo che questo vino mischiato, che è chiamato acquerello, migliore, o piggiore s'ama. Ma da sapere è, che quãto meglio l'uve si calcano, tanto minore, e piggiore fia l'acquerello, ma se male calcate saranno, il contrario sarà. E secondo questo modo, il vino si purificherà, e durabile si farà, e non si vizierà per lo sapore de' raspi. Ed è da sapere alcune maniere d'uve essere, che in tal maniera i raspi suoi sono aspri, che con quelle, sanza suo piggioramento, bollir non possono: e alcuni che sono sì poco aspri, che con essi bollir lungamente possono. E da sapere è ancora, che quanto l'uve più grasse e più acquose sono, tanto meno co' raspi bollir debbono ne' tini: e quanto più nobili, e più secche saranno, tanto più in quelli star si conviene. Anche da sapere è, che poi che l'uve colte sono in monte poste, se in due, o vero tre dì così staranno, molto s'accresce la maturezza, e la dolcezza loro, e del vino: ed imperò utile è nelle vigne aver bottume, nel quale l'uve si pongano, ove più tempo potranno stare: e di fuori in tini piccoli di bottume fatti, sarà raccolto vino maturo, che quindi uscirà, che molto soave, e dilettevole sarà: ma non la State agevolmente si potrà serbare, imperocchè fu d'uve troppo mature. Da sapere è ancora, che ogni vino, che co' raspi, e corteccie degli acini non bolle, è bianco: ma quello, che con essi bolle, tigne da loro, e dalla corteccia il colore acquista, nero, o bianco, o rosso, o di color d'oro.

Di quelle cose, che dell'uve far si possono. Cap. XXV.

DEll'uve far si può agresto, passo, defruto, sapa, vino, e aceto, de' quali tutti da dire è, come si fanno, e come si conservano, e della natura, e virtù, che hanno ne' corpi umani.

Dell'agresto, passo, defruto, coroeno, e sapa. Cap. XXVI.

L'Agresto si fa di due maniere, liquido, e secco: L'agresto liquido si fa in questo modo. Quando l'uve sono acerbe, e son venute a debito accrescimento si colgono, e si pestano, e in mastello, o in tino, o altro vaso, si pongono al Sole, e in quello si pone alquanto di sale. E poichè due, o vero tre dì al Sole sieno state, si prende il sugo, e, riposto, all'uso si serba: e alcuni del Sale non vi mettono: ma con quello meglio si conserva; e massimamente se di cotale uve fatto sarà, il cui vino di State serbar non si può. L'agresto secco, così da fare è. Togli l'uve acerbissime, e pesta, e priemi, e poni in vaso di rame a fuoco, e cuoci tanto, che alla coagulazione s'approssimi, e poi lo poni in vaso disteso, e ponlo al Sole tanto, che si secchi, e serbalo: e alcuni il pongono a seccare al Sole, sanza cuocere, se'l Sole è caldo. Alcuni fanno l'agresto d'uve, che alcuna cosa di dolcezza abbiano: ma il primo è più stitico, e più freddo. Puossi ancora nel terzo modo fare agresto spesso, come mele, che è molto virtuoso, sì come di sopra detto è nelle virtù dell'uve. Il passo, tutta l'Affrica grasso, e giocondo, usa così fare. Colgonsi l'uve passe molte, e pongonsi in cestelle fatte di vinchi alquanto rade, tessute con le verghe, prima fortemente si battono: e poi dove il corpo dell'uve, per forza delle battiture, si solve, quivi si spreme, e ciò che n'esce è detto passo: e riposto nel vasello, a modo di mele, si serva. Il defrutto, coroeno, e sapa si fanno di mosto, perchè defrutto è detto dal bollire, quando è forte spessato. Il Coroeno quando la terza parte perduta, le due parti rimangono. La sapa quando è tornata la terza parte, la quale migliore fanno le mele cotogne insieme cotte.

Della purgazion del vino fatto dell'uve acerbe, e corrotte. Cap. XXVII.

COnviensi tutte l'uve acerbe, o vero altrimenti corrotte spartire dall'altre: e il mosto, che di queste è, così è da curare. L'acqua piovana, insino a mezzo è da cuocere. E di questa acqua cotta, quant'è del mosto, la decima parte sopra infonder nel vino, e da capo ancora col vino cuocerla, sì che per decozione si consumi la decima parte. Alcuni altri non fanno così, ma mettono l'acqua nell'uve, mischiando l'acqua per terzo di quello, che credono, che n'esca di mosto: poscia dopo la calcatura dell'uva cuocono tanto, che si consumi la terza parte.

Della cura del vino dalla piova commosso. Cap. XXVIII.

SE per li piovevoli acquazzoni molto sopravvegnenti, l'uve nella vigna ancora stanti, o vero dopo la vendemmia, più che non si conviene s'immollino, a necessità quelle pigeremo e se, vendemmiato, il mosto debole esser conoscerai, che questo cognoscerà il gusto; Quando il vino ne' vasi si metterà, dopo la prima bollitura, incontanente si tramuti in altri vasi, e nel fondo rimarrà ogni cosa limosa, per la gravezza. Alcuni altri meglio fanno, che'l vino cuocono tanto, che la ventesima parte consumano, e mettonvi di gesso la centesima parte. Coloro, che lodano il vino, tanto il cuocono al fuoco, che la quinta parte si consumi, e consumata di quello usano.

In che modo s'imbotti il mosto. Cap. XXIX.

I Vasi, innanzi che vi si metta il mosto, con acqua salsa pura, con ispugna, lavar si convengono, e con incenso suffumicare, e non fargli troppo pieni, ne troppo scemi: ma immaginar si conviene quanto il mosto a bollire crescer possa, acciò chè di sopra non versi. E poichè messo vi sarà il mosto, per cinque dì, e con mani, e con bicchieri la schiuma, e qualunque altra bruttura sarà da levare: la quale schiuma, e bruttura, fuori del Cellario dilun-

gi sarà da trarre, perocchè se presso vi si gitterà, se ne generano i moscioni, e pessimo odor ne viene, che amendue queste cose il vino riuolger fanno: ed imperò i tini abbiano buono odore, e le cantine massimamente.

In che modo il mosto per tutto l'anno si serba. Cap. XXX.

INnanzi che l'uve si pigino, il mosto, che di quelle stilla, ilquale presmone alcuni chiamano, metti, in quel medesimo dì, ne' vasi impeciati d'entro, e di fuori, sì che'l vaso sia mezzo pieno, e tura diligentemente con gesso: e molto tempo basterà il mosto dolce, e molto più si serba nel vaso molto chiuso con cuoio, e messo nel pozzo, imperorchè, non soprabbollendo, sarà sempre dolce il mosto. Se alcuno a poco a poco calcherà l'uve, che fortemente non si stringano, questo mosto utile a durar sarà, sì come Burgundio dice. Altri il vaso, come detto è, d'entro, e di fuori impeciato, in pozzo pongono, sì che solamente le labbra soprastieno: questo per esperienza ottimamente veduto è: altri in rena umida, il vaso cuoprono, o vero sotterrano.

Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua, e in che modo si parta. Cap. XXXI.

ACciocchè conosciamo se'l mosto ha acqua, le pere crude, e secondo altri le more, metti nel mosto, e, se acqua ha, s'attufferanno, e, se nò, sopra noteranno. Alcuni altri la canna greca, che nasce nell'acqua, o vero lino, o ver papiro, o ver fieno, o vero alcuna cosa arida ungono d'olio, e nel vino mettono, e traggono, e, se acqua ha, ragunansi le gocciole nell'olio, e quanto più n'avrà, tanto più sarà delle gocciole dell'acqua ragunamento. Altri più semplicemente faccenti, il vino mettono in una pentola nuova, che non sia immollata, e appicconla per due dì, e stilla la pentola l'acqua mischiata. Alcuni spargono il vino sopra la calcina viva, e, se vi avrà acqua, spargeralla, e se nò, la costrignerà. Alcuni nella padella da friggere hanno l'olio bogliente, e mettonvi il vino, e se vi ha acqua sonerà, e farà ampolle, e salterà. Alcuni ungono la spugna nuova con l'olio, e turano la bocca del vaso, e rim-*

ſo, e rimboccanlo, e, se acqua v'avrà, usciranne per la spugna, e quella medesima pruova nell'olio fanno. Altri mettono un poco di mosto in mano, e freganlo; e se è puro è viscoso, o glutinoso, e appiccicante, e se ha acqua non è appiccicante. L'acqua in questo modo si parte dal vino. Albume umido metti in vaso di vino, e poi con ispugna, unta d'olio, la bocca del vesto tura, o d'altro vaso, e inchinalo, che versi, e usciranne solamente l'acqua.

In che modo si chiarifica tosto il mosto. Cap. XXXII.

1 IN una metreta di dolce mosto, mischia una ciotola d'aceto, e dopo tre dì sarà puro.

In che modo il mosto non soprabbolla. Cap. XXXIII.

1 COrona di puleggio, o di nepitella, o vero d'origano al collo de' vasi intorno poni, sì come dice Burgundio. Alcuni le interiora de' vasi appresso de' labbri ungon di latte di vacca, e terrà il mosto il qual bolle dentro.

In che luogo dee stare il vino per conservarsi. Cap. XXXIV.

1 LA cella del vino a Settentrione là dobbiamo avere opposita: fredda, oscura, o vero a oscurità prossimana, di lungi da bagni, da stalle, da forno, da privati, da cisterne, da acqua, e da tutte cose di puzzo, o di mal'odore. Ma nel libro della vendemmia, da Burgundio composto, si dice, che'l più forte vino all'aere da porre è, e che ragguardi il Ponente, e'l Meriggio, con alcune pareti opposite: e tutti altri vini sotto coperto da por sono. Le finestre altissime si convengon fare, ad Aquilone, e ad Oriente volte.

Del tramutar del vino, e dell'aprir de' vasi. Cap. XXXV.

1 COnviensi il vino travasare a' venti settentrionali, e non meridionali, e i più deboli nella Primavera, e i più forti di State, e quegli che sono negli aridi luoghi, dopo il Solstizio brumale, cioè da

cioè da mezzo Dicembre innanzi: e quando si tramuta il vino a Luna piena, diventa aceto. Ed è da sapere, che quando il vino dalla feccia si parte, più sottile e più debole si fa. Affermano gli espertissimi huomini, che se presso alla festa d'Ognissanti, quando il vino di bollir cesserà, e la feccia al fondo sarà discesa, si rimuova dalla feccia grossa, e farà nel Verno un letto sottile, con quale meglio si serba: e dopo il vino meglio si chiarificherà nel tempo della Primavera. Anche dicono, che se 'l vino con la feccia lungo tempo dimori, che venente il calore, ella si gli s'incorpora, che del suo sapore, si vizierà, e non si potrà in alcun modo chiarire, se non si cuoce, infino al principio del bollire con lente fuoco, e chiaro, e in mondo vaso si ponga con salvia, avente nel fondo due mazze, o vero una tegola netta, ravvolta in mantello di grosso panno, o vero si ponga in tino netto, e in quel medesimo vaso poi si racchiuda, col modo predetto. Da provvedere è ancora, che 'l Verno si scaldi, e la State s'affreddi. Conviensi tramutare il vino quando la Luna è scema, e che sia sotterra: e conviensi ancora, che quando de' vasi grandi in piccoli vaselli lo tramutiamo, osservare il nascimento delle Stelle, perciocchè si muove la feccia nel nascimento delle Stelle, e massimamente quando fioriscon le cose. Ma consigliano i savi, e massimamente Esiodo, che quando s'apre il doglio, che 'l vin, ch'è nel principio del vaso, e che è appresso del fondo, si logori, e quello, che è nel mezzo si serbi, imperocchè è più potente, e più durase a vecchiezza, e più acconcio: Il vino il quale è presso alla bocca del vaso, sì come all'aria accostantesi, è più debole, imperocchè svapora, e quello che è presso al profondo, o vero approssimante alla feccia, tosto si rivolge. Conviensi adunque trasmutare in testi il vino, o in altri vasi, e non empiergli, infino all'orlo, ma un poco sotto 'l collo, acciocchè non s'affoghi, e abbia respirazione, se dell'acetosità non si tema: ma se di quella si tema, quasi niente respiri, e si faccia cocchiume di salcio verde dalla corteccia mondato. Anche buono è, che presso alla cannella del fondo sia una piccola cannellina, per la qual si tragga un poco di vino, ne' tempi caldi, e ventosi; imperocchè per quello esce alcuna cosa della feccia col vino, ed egli si chiarificherà meglio. Anche si conviene, che quando s'apre il vaso, si ragguardi il nascimento delle Stelle, imperocchè allor si fa movimento de' vini: e non si conviene allora il vino cercare, o vero assaggiare. E se al-

cun vi-

[illegible] apirrai, convienti guardare al Sole, acciocchè la sua chiarità non entri nel vino. Ma se la notte, per necessità l'apirrai, convienti guardare al lume della Luna, che non venga al vino. Anche si conviene, che i voti vasi incontanente si lavino con acqua salsa, o vero con cenere, o vero con terra argillosa si secchino, se'l vino è debole: ma se è molto potente, solamente si chiuda da ogni parte, imperocchè l'odore, e la potenza sua difende i vasi.

Del tempo, e modo d'assaggiare i vini. Cap. XXXVI.

ALcuni, traenti i venti boreali, assaggiano i vini, imperocchè allora sono immutabili, e chiari: alcuni altri sperti conoscitori de' vini, all'Austro gli assaggiano. L'Austro maggiormente muove il vino, e mostra, chente è: ed essendo digiuno non si conviene i vini assaggiare, imperocchè il gusto si rintuzza: nè quegli, il quale ha troppo manicato, e troppo bevuto, secondo che dice Burgundio: ma per consuetudine i Bolognesi, a stomaco digiuno, gli assaggiano. Anche conviene, che chi assaggia il vino non abbia manicato cose amare, nè insalata, nè altro, che'l gusto trasmuti, ma abbia manicata poca cosa, la quale abbia bene smaltita. Alcuni altri volendo prendere, o ingannare i comperatori, una botte nuova hanno, la quale immollano d'ottimo vin vecchio, e bene odorifero, e in quella pongono il vino, che vender vogliono. Ma più maliziosamente alcuni danno noci, e formaggio a quegli i quali vogliono assaggiare il vino, acciocchè certissimamente si falsifichi il gusto: e questo diciamo, non che'l facciamo, ma acciocchè non siamo ingannati. Conviensi ancora il comperatore spesso assaggiare il vin nuovo, e vecchio, acciocchè non dimentichi quello, che fuggir debba.

Del segno da conoscere il vin da bastare. Cap. XXXVII.

MEsso il vin nel vaso, dopo alcun tempo, da trasvasare è in altro vaso pianamente: e nel primo vaso da lasciare è la feccia, e diligentemente il vaso si racchiuda, e poscia è molte volte da riguardare, e odorare, che alcuna trasmutazion non si faccia intorno alla feccia, che [illegible] moscioni, o ver fango bianco

lo quale

lo quale si fa sotto la botte, o alcuna cosa simile: perchè allora è da stimare il vino esser da corrompersi: e, se niente di tali cose vi genera, è da credere il vin perdurabile. Alcuni altri una canna intera perforata mandano infino al fondo, sopra le fecce, e richiudendo il foro della canna di sopra, col dito grosso, e poi levando il dito, per l'odorato attraggon l'odore inferiore: e poi, succiando, attraggono parte della feccia, e, secondo la qualità della feccia, considerano chente è il vino. Alcuni altri tolgono un poco di vino, e, raffreddato, l'assaggiano; e chente nel gusto lo truovano, cotale per innanzi esser credono. Conviensi fare l'assaggiamento del vino, il quale è nel mezzo del vasello. Ma altri tolgono segno dal coprimento de' vaselli, e, discoperto il vasello, assaggiano quello, che è nel coprimento, e se vinoso è, dicono il vino essere ottimo: ma se acquoso, nò. Alcuni altri fanno segno per lo gusto, se al principio è aspro è segno certo, se molle il contrario.

De' nocimenti ch'al vino avvengono. Cap. XXXVIII.

Avviene al vino il corruttibile per acquosità, la quale acquista dalla vite, o vero per acquosità poscia a lui mescolata, che si corrompa, e rivolgasi, per varie cagioni, adoperanti in quella il calore strano: e se la feccia, o vero un poco di cotal vino di quel medesimo vaso, trattone l'altro, nel vaso si lasci, e non s'apra il vaso, si converte in muffa, la quale il vaso guasta, e poi qualunque vino in quel posto, conseguentemente corrompe, e se di quel vino in vaso sano, o vero altro vino si mischi, o vero alcuna cosa vi si ponga, quello infetto rende, e in sua corrotta natura converte. E ancora il vin forte, e potente, e massimamente dolce, grosso, se nel tempo caldo si lasci nel vaso non pieno, nè di sopra chiuso, isvapora il caldo, e l'umido del vino, e rimane il freddo, e 'l secco, che in acetosità si converte, de' quali tutti è da dir la cura.

In che tempi il vino più agevolmente si volga, e corrompa. Cap. XXXIX.

Ogni vino spesso si volge appresso del tramontar delle Pliade, e appresso del Solstizio estivale, e appresso sotto al canne sboglientante, che vulgarmente canina è chiamato, e generalmente

mente appresso a ogni vento dell'anno, e nel caldo; e nel gielo, e nelle larghe piove, o vero per violente vento, o vero tremuoto, e per duro tuono, o vero quando fioriscono le rose, o vero le vigne: sì come Burgundio scrive.

In che modo si può provvedere, che'l vino non si volga. Cap. XXXX.

I Sali arsi, messi nel vino, nol lasciano volgere, ne più, che non si convien, bollire, ne la schiuma più ampia farsi: e le mandorle dolci, mescolate con l'uve nere, lo conservano. L'uva passa, trattene le granella, e con rena messa nel mosto, o vero nel vin cotto, fa il vin grasso, e permagnente. Alcuni l'uva secca, in vigna nata, colgono, e singularmente l'usano. Il gesso messo nel principio fa il vino austero: ma nel tempo vegnente l'austerità svapora. L'utilità del gesso, per molto tempo si stà, e conserva il vino, e nol lascia volgere: e la sua proporzione è, che se'l vino sia lento, e di sapore umido, o da piova infetto, la centesima parte del gesso basterà: ma se'l vino è nato in virtù più forte, la metà abbondantemente basterà. Il fien greco, se si triti con sale arso, e con vino si mescoli, i vini, che si volgono, dalla sua mala feccia spartiti, ed in feccia di buon vino rimessi, permanenti staranno. Ma alcuni, accendenti le fiaccole, nel mosto le spengono, e non lascian rivolgere il vino. Alcuni il frutto del cedro, e galle arse mescolano nel vino, e fannolo permagnente. Altri cenere di sermenti di vigna, e seme di finocchio, pesto, e in massa recando, mischiano col vino. Alcuni i vini volti trasmutano in altri vaselli, e se sono offesi dal caldo, ne' rifrigerati luoghi quegli ripongono: e se da umore, e frigidità, in caldi, e secchi luoghi il tramutano. Altri seme di lino, e vero legno di quercia ardono, e la cenere metton nel vino: altri latte, e mele mischiati, acciocchè molto sieno lievi, metton nel mosto. L'argilla, dopo la bollitura del vino messa, il purga, disotto traendo seco alla feccia ogni turbolenza, e maggiormente se arsa sarà, farà il vino bene oglientee, e dolce. I rettili, che di verno quella mangiano, vivono. L'argilla addolcisce il vino, e'l fa permagnente. L'elleboro nero, e bianco, poco messo vene, espurga il vino, e fallo durare. Il vin cotto, insino alla terza parte, messo nel mosto, il fa durare. La farina del grano fa i

vini durare. La ragia del pino ritiene i vini. L'allume scegliendo fa i vini stitichi, e quegli, che inacetiscono, o inagriscono ferma. Confezione è mirabile al vino conservare, che si chiama panacia. Togli aloè dramme due, incenso dramme due, amomo dramme due, melliloto dramme quattro, cassia dramme una, spiganardi dramme due, folio dramme quattro, mirra dramme due: tutte queste cose legate, metti in ciascun vaso, poichè'l vino quivi sarà stato messo, e sarà spurgato, mettine in ciascun vaso un cucchiaio di queste spezie, e poscia le sciogli dal panno, e nel vino la polvere lascia, e dopo, per tre dì, con radice di canna muovi. Alcuni altri altra confezione fanno. Togli gruogo dramme tre: questo rende buon colore: d'incenso maschio stacciato, dramme tre: e questo fa il vino austèro: di folio una manata: e questo da buono odore al vino, e tutte queste cose staccia, e mescola: e in ciascuna anfora di vino metti due cucchiai, quando il vin non bolla, ma sotto stia. A ogni vino questo propria serva, che già per se stanno quegli con le spezie condischi. Altri in verità così i vini condiscono. Togli cardamomo, ghiagginolo, illirica, cassia, spiganardi, melliloto, silobalsimo, squinanti, casto, spicaceltica, ogni cosa per ugual parte pesta, e nel vino metti. Anche prendi seme d'Artemisia, e d'erba cinquefoglie, e polverezza, e quando il vino è bollito, ponglivi dentro, e non si ravvolgerà. Altri, acciocche non si ravvolga il vino, ne' raspi due, o vero tre dì bollir lasciano, e di Febbraio il tramutano; e di quello la terza parte, o la quarta bollono, e insieme mischiano: e poi vi pongono una comune scodella di sale, in dodici corbe di vino. O vero altrimenti tramutisi di Febbraio, e la quarta sua parte si bolla al fuoco, e schiumisi tanto, che la sesta, o vero l'ottava parte menomi: e presso alla fine del bollire si ponga in ciascuna caldaia ingamula del livertissio secco, o vero del livertissio solamente, si che un poco col vino bollano, e con quello, caldo, si ponga nel vaso: e se si pongano con esso graspi ben lavati, prima nel mosto posti, più chiaro sarà il vino, e turisi il vaso, si che non rispiri, e sia ben cerchiato: e questo certo è: o vero altrimenti si fa dilettevole, e maraviglioso a bere in questo modo. Qualunque vino sia, priemansi l'uve, e'l vino niente co' graspi bollito, tutto al fuoco bolla, e dischiumisi, ed in vaso si ponga: e poi prendi venti grofani per ciascuna corba, o con filo, o in pezza posti, nella bocca del vaso metti, e certo è. Altri dicono, che se'l

che se'l mosto premuto, e incontanente, senza raspi, si ponga nelle tina, e coperto con alcun panno netto, o vero nuova Stuola, e cosi insino a quindici, o vero venti dì si lasci, e ciascuno dì si schiumi, poscia sia messo in doglio, sarà maraviglioso, e in chiarezza, e in sapore.

In che modo il vino volto si liberi, e guarisca. Cap. XLI.

Togli ciriege amarine, in buona quantità, e tutte intere nella botte, dove è il vino volto, le metti. E così il vino comincerà a bollire: e così si lascino per tre dì, o vero insino a tanto, che cessi di bollire, imperocchè in quella bollitura si purga il vino dalle fecce ottimamente: e quando il vino chiaro vedrai, in altra botte il poni, e certo è. Ma se col vino volto, mele, in buona quantità, distempererai, e nel vaso, dov'è il vino volto il metterai, e con un bastone il detto vino col mele menerai, e poi il lascerai; chiarificherassi il vino, perocchè col mele tutta la torbidezza del vino discende al fondo. Alcuni altri, ottimamente faccenti, nel tempo della vendemmia, i racimoli freschi, non istretti, in buona quantità nel vaso del vino volto pongono, dove i racemi sono per la madre del detto vino; imperocchè i raspi il volto riducono a dovuta bontà, e sapore, dopo alcun tempo. Ma questo è da sapere, che innanzi, che alcuna cosa si faccia al vino volto, da tramutare è, e dalla sua mala feccia liberarlo. Alcuni il volto vino ne' raspi, donde il vino di novello sia tratto, gettano, acciocchè in quegli chiarifichi in ogni parte, e quivi lo lasciano quanto bisogna, che se molto sarà, non tutto subito, ma a parte a parte, per volta, succedendo, è da fare, acciocchè'l calor de' raspi non ispenga, e'l bollire, per lo quale si chiarifica, in tutto cessi: e quanto meno il mosto sarà stato ne' raspi, tanto più forte adopera. Palladio dice, il vino in quel dì diventerà chiaro, e buono, se dieci granelli di pepe, e venti di pistacchi triti, con un poco di vino, metterai in sei sestieri di vino, e muovilo, per lungo spazio insieme, e poscia il lascia riposare, e colalo, e poscia sarà, ivi a poco, buono ad usarlo. Anche il torbido, incontanente chiaro farsi, se sette pinocchi, in uno sestario di vino, metterai, e lungo tempo il commoverai, e poco il lascerai riposare: e incontanente prenderà purità: e colar si

dere, e usarlo. Alcuni il chiarificano con noccioli di pesche: altri con sola chiara d'uovo, e poco sale: E secondo altri prendi pietre bianche di fiume, e quelle cuoci in forno, infino a tanto, che le crepature comincino ad apparire, e allora in polvere sottilissima si rechino. Anche prendi sal bianco, e tritalo sottile, e in vaso di dieci corbe poni once sei di polvere di pietra, e quattro di sale, e mettilo in vasello, mestando: e se per ciascuna corba due uova aggiugnerai, o vero tre, sarà ottimo, che ancora delle dette pietre crude, e sottilissimamente polverizzate, e sanza sale far si potrà, e queste provatissime sono: e ottimo è, che alcuna cosa di mele vi s'aggiunga, imperocchè 'l mele rosso del vin bianco ristora il color perduto, e ogni mele è viscoso, e grave, e d'ogni liquore conservativo: e se troppo sarà torbido più di ciascuno s'aggiunga: e queste cose per, lo suo peso, traggono la feccia torbida al fondo, acciocchè non possa su agevolmente da capo levarsi, e non guastino il vino con alcuno mal sapore. Ma se intanto torbido è, che diventi livido, e discorra, com'olio, per lo calor naturale di quello in tutto spento, niuna, sì come a morto, può medicina valere. Ma se il vino non è in tutto spento, ed ha colore rosso corrotto, e giallo, con vino albatico, o vero con altro molto rosso, o vero con lavatura di cortecce secche, o vero ricenti, d'uve albatiche, o vero con colature di seme d'ebbio, ristorerà: e il sugo de' detti semi il sapore del volto vino corregge, e simigliantemente il mele rosato. Quel medesimo ancora far si può con lavatura delle dette cose secche. Anche ottimamente si chiarificherà in questo modo. In vaso di venti corbe prendasi uova quaranta, e in alcuno vasello rotte, con mano, o con netta granatuzza, molto si dibattano, alla perfine una scodella di gromma comune si mischi, e con alquanto vino, aggiunto, nel vaso, si ponga: e fatto questo, con una mazza fessa, nel vaso posta, lungamente si rimeni, e più volte, per disotto la fecciaia, si tragga, ed in vaso ancora si riponga: e quando chiarificato sarà ogni torbidezza, per lo spillo, dalle costole, e disotto, per la cannella disotto, si tragga, e di nuovo si riponga nel vaso: Ma è da sapere, che in vino bianco solamente la chiara si ponga, nel rosso il tuorlo, e la chiara, e nel molto torbido più delle cose si pone. Anche, in luogo di gromma, ottimamente il sale si pone: e alla perfine un poco d'acqua di fiume nel vaso si ponga. Altri raccogono nella vendemmia i semi dell'uve, i quali ottimamente secchi, e di

chi, e di quelli fatta farina, una piena manata, in ciascuna corba,
8 pongono, e diligentemente mischiano. E detto di persone esperte, che il vino è ben chiarificato, e rimosso dal mal sapore, se si ponga in vaso tartario una mezza libbra d'allume di rocca chiaro, e altrettanto di zucchero rosato, con libbre otto di mele, in questo modo. Che'l mele sia cotto, e ottimamente si schiumi, il quale raffreddato, l'allume molto polverezzato, e'l zucchero strutto in quello si mischi, e con una brocca, o secchia di vino, in questo commischiato, tutto si ponga nel vaso, e ottimamente, con una pertica fessa, si menino, e'l vaso sturato, infino al dì seguente, si lasci, e sarà chiaro nel secondo dì, o nel terzo: e se il vino sarà molto torbido, o puzzolente, di ciascuna delle cose predette, più alcuna
9 cosa si ponga. Dell'acerbo maturo si fa, se nella predetta misura libbre una di perfetto zucchero, con vino, e mele rosso, si ponga, per lo modo predetto: la qual cosa ancora fa il vino di buon sapore, e odore, o vero si chiarifica ottimamente, e fassi puro, e odorifero in questo modo. Prendi libbre mezza di buono allume di rocco, e mezza d'allume zuccherino, e sottilmente polverezza, e poni mezza oncia de' predetti, per ciascuna corba, s'egli è poco torbido, e s'egli è molto torbido convene un'oncia, e togli una libbra di gomma bianca, o vero rossa, secondo ch'è il vino, in ventiquat-
10 tro corbe, e prendi una piena mano di sale bianco, e tre uova fresche, per ciascuna corba. E se'l vino è bianco non por le tuorla dell'uova, ma se è rosso ponlevi tutte: le quali uova rotte, in alcun vaso fortemente le mena con mano, e metti in quell'uova una secchia d'acqua di fonte, o vero di pozzo. E ancora dibattute, e le sopraddette cose apposte, e fortemente percosse, e nella detta botte di ventiquattro corbe, poste, e, con pertica fessa, ottimamente col vino nella botte dibattute, e mischiate, tanto, che tutto sia torbido, e traendo di sotto per la spina fecciaia, e ponendo di sopra per lo cocchiume, lascisi: e il secondo dì sarà chiaro, e infino all'ot-
11 tavo, ciascun dì un bicchier se ne tragga: e simigliantemente, per lo spillo inferior del costato, tre volte il dì, tutta la torbidezza si tragga, tanto, che consumata sia. Ma da sapere è, che innanzi, che si facciano le dette cose, tramutar si dee in altro vaso, e della sua mala feccia liberarlo. Puossi ancora chiarificarlo, colandolo col colatoio di panno.

In che

In che modo il vino si muti in altro colore. Cap. LXII.

Poichè 'l vin bianco, di sua vendemmia in alcun vaso sarà tramutato, e per un dì sarà riposato, mettilo nel tino del quale fu tratto il vin nero, e dopo due dì sarà chiarissimo, e molto rosso. Anche se nelle tue vigne sono tante uve bianche, che avanzin le nere, vendemmisi diverse, e nel tino le nere si ponga prima, e le bianche di sopra, e tutto ottimamente nero sarà. Palladio dice, che la vite ha questa natura, che se la bianca, o vero nera si rechi in cenere, e nel vino si metta, imporrà a quello ciascuna forma del suo colore. Candido si renda del rosso, per questo modo, cioè. Che la cenere del sermento arso, in misura d'un modio, si metta nel doglio, il quale tenga anfore dieci, e per tre dì, così lasciato, si cuopra, e lotisi, e sarà bianco; o, dopo quaranta dì passati, sarà nero: o vero s'arrossa, o annera ottimamente nel tempo della vendemmia, con uve, che si chiamano albatiche, e co' lambruschi ben maturi: quando saranno stati, circa dodici dì, rotti in alcun vaso, se si ponga il lor vino nerissimo in quello, che 'ntendiamo annerare; e con l'annerato vino molte volte si lavino i raspi del detto albatico, o vero lambruschi. E anche ottimo modo ad annerire il vino puro, o vero mischiato ne' tini, che quando i raspi levati sono, sopra il liquore, come meglio far si può, si priemano in quel medesimo. E anche due volte, o tre si faccia quel medesimo, e così dalle cortecce dell'uve nere si tigneranno. Arrossiscesi ancora, o vero s'annera, e chiarificasi, e 'l suo colore morto rivive, in questo modo. Che a ciascuna corba si prenda mezza libbra di semi secchi d'ebbio, o di sambuco, e bollasi nel vin caldo, e mollifichisi, e, poi con le mani, o vero col pestello si tritino, e molte volte si lavino col vino, e la lavatura con uova, e gromma, e vin rosso, e sale vi si metta, e ben commosso si servi.

In che modo il vino si muti in altro sapore. Cap. LXIII.

A Condire il mosto; i Greci mettono il mosto cotto a mezzo, o a terza parte, sopra 'l mosto non cotto, e dicono dell'aspro far soave, se due bicchieri di fior di farina d'orzo, mescolata insieme con vino, vi metterai nel vaso, e per un'ora vel lascerai. Altri le

tri le fecce di vino dolce mischiano, o vero meglio: poichè un carro: d'uve, posto nel tuo satà, mele liquefatto al fuoco; in buona quantità vi si metta: e poi quante volte si porta al tino, se ne ponga: che se polvere di pepe al mele si mischi, potente si farà, e se grofani v'aggiugnerai, o vero alcuna cosa odorifera, acquisterà il loro odore. E dicono che'l vino è fatto soave a bere in questo modo. Metti debita quantità di finocchio, e di santoreggia, la quale si convenga alla quantità del vino. Il vino, in verità, d'ottimo odore si farà in pochi dì, se l'orbacche della mortella salvatica montana, secche, e peste bene, si mettano nel vaso, dove al quanti dì (almeno dieci) stieno in riposo, e poscia lo colerai, e userailo. Anche correi il fior della vite arbusta, e seccheralo all'ombra, e poscia lo pesterai, e staccerai diligentemente, e terralo in vasello nuovo: e quando vorrai, in tre cadi, una misura di fiori, la quale i Siri chiamano chenica, metterai, e il doglio sopra chiuderai, e'l sesto, o vero il settimo dì apirrai, e userane. Puossi ancora fresco a una funicella legare, avente in capo una pietra, per la quale s'attuffi nel vino, e tanti dì tenervelo sospeso, quanto che odorifero il renda, e non più: che, se troppo vi stesse, di mal sapore il guasterebbe. Il vin nuovo, come vecchio diventa, se la mandorla amara, e assenzio, e gomma di pino, e fien greco insieme mescoli, quanto bisognare stimerai, e parimente pestagli, e di questi in una anfora di vino un bicchiere ne metterai, e farassi il vino potēte. Il vino affermano del debole farsi potente così. Dialtèa, cioè di malvavischio le foglie, o vero le radici, o vero il suo torso tenero cotto metterai, o vero gesso, o vero due ciotole di ceci, o vero di cipresso galle tre, o vero foglie di bosso, quanto con mano piglierai: o vero seme d'Appio, e cenere di sermenti, allaquale la forza della fiammia abbia assottigliato il corpo e ogni solidezza levatole. E generalmente in qualunque tempo in acerbo, o vero potente dolcissimo por si può, e'l vino acerbo in dolce, se la dolcezza dispiaccia. Il vin nobile in ignobile, e'l potente in debole, se gli vuoi aggiugnere alcuno estranio sapore, poni quelli, che vuoi al filo legati, con piccola pietra, e ogni dì del vino, tentando, assaggia: e quando ha del sapore quello, che basta, trai il filo acconciamente, acciocchè'l vino non si commuova, ed è provato che'l follo ottimo sapore da al vino.

In che

In che modo il vino, e i vasi si liberino dalla muffa. Cap. XLIIII.

SE'l vino ha muffa, o vero altro mal sapore, prendi la vitalba con le sue radici, e sotto la botte poni le radici sotterra, sì ch'elle vengano diritto al forame della botte, e di sopra attuffa i rami nel vino, per un palmo, per lo cocchiume di sopra, e lasciala star tre dì; e perderà quel mal sapore, e odore. Altri prendono la vitalba lunga, e proccurano, che da un capo si ficchi nel vaso in luogo della spina fecciaia, e inchinisi a terra, e sotto quella s'attuffi, sì che stia ferma: e l'altro capo si rivolga due, o vero tre dita sopra terra, e vedrai cotidianamente per li pori della vitalba la muffa uscire, e così menomerà'l sapor della muffa. A quel medesimo fa un pan di panico fra due testi, e caldo pon sopra il cocchiume della botte. E dicesi, che cura il vin dalla muffa se più dì con pane candidissimo si turi. La qual cosa tanto si dice sia da fare, che'l pane, che vi si pone, in niun modo, s'anneri: o vero si prendano l'orbacche dell'alloro, e bollansi in vino, e pongansi nel vaso. E in questo modo si dice liberare il vaso, e'l vino, ma il vino ha mal sapore. Ed imperò meglio è, che i rami dell'alloro si bollano nella caldaia del vino, e nel vaso si pongano, e mescolinsi col vino. I rami divisi, e insieme legati, per lo cocchiume s'appendano nel vino, e quivi alquanti dì si lascino, tanto che'l vino sia dilibero, e poi se ne traggano; in questo modo nõ si guasta il vin d'altro mal sapore. Oltr'a ciò ho provato io, che molte nespole acerbe, infilzate in quattro, o più funicelle, e poste per lo cocchiume, sì che discendan nel vino, e ivi per quindici dì lasciate, o per un mese, ottimamente il vaso, e'l vino guariranno dalla muffa. Anche si dice curare, se la mattina, e la sera nel vaso una manata di salvia s'appenda, in modo che non tocchi il vino, e comunque n'è tratta, la botte sia lavata, e ben curato il forame. Anche dalla muffa il vino curar si dice, se un sacco stretto pieno di panico caldo sia messo per lo forame e nuoti per lo vino, e alquante volte si muti. Anche per certo si dice, che guarisce dalla muffa, se si prenda una manata d'erba, che si chiama morella, e nella parte di sopra, con cordella legata, la mattina per lo cocchiume nel vaso si ponga, tanto che per due dita solamente discenda nel vino, e la fune sopra'l vaso ad al-

so ad alcuna cosa legata, e detto vaso ottimamente si turi: e così per quel dì solamente si lasci, e poi la sera si tolga, e altrettanto di ricente erba si ponga: e quivi, insino al levar del Sole, della mattina seguente, si lasci: e così per tre, o vero per quattro volte, si faccia, e liberasi il vino. O vero pongasi un sacchetto sottile netto, di pezza lina, o vero di stamigna, pieno dì sale, o ver di gesso, 5 o vero di calcina, per lo cocchiume, con una cordella legato, che nel mezzo del vin discenda, e così sempre si tenga, e farà pro. Il vaso infetto di muffa, in questo modo si cura. Pongasi calcina viva, in quantità d'una quarternuola, in un vaso di dodici corbe: e nel vaso ben turato si ponga acqua, o vino bollente, e turisi, che non rispiri, e lascisi per alcuna ora, e molto si rivolga il vaso: e quando è raffreddata aprasi, e lavisi: o vero si tolga il ginepro cotto in caldaia di vino, e sia messo nel vaso con vino bogliente, e poscia si lavi, e facciasi, come detto è di sopra. E meglio è, se l'uno, e l'altro, cioè il secondo dopo il primo, si faccia: e ottimamente, senza 6 dubbio, diliberasi. E altri dicono, che si cura con sale nel vaso posto, e per tre mesi quivi si lasci. Quel medesimo si farà con calcina, o vero gesso, o vero cenere: o vero si libera in questo modo. Radasi ottimamente il vaso dentro con rasiera, o vero ascia, e nelle fessure con punte di coltello se ne cavi la muffa: e pongasi in vaso di dieci corbe una quarternuola di cenere di sermēti, con ogni sua brace: e più se'l vaso fosse troppo infetto, mettavisi cenere, con brace, per tutte le parti del vaso, e poi si chiuda il vaso, e per lo cocchiume vi si metta acqua bollente, e turisi, e ad ogni parte si rivolga, e così si lasci tanto, che la cenere, e l'acqua raffreddate saranno: e allora ottimamente si lavi: e nell'ultimo si risciacqui, 7 con acqua calda bene insalata, e in questo modo si curano i tinacci. Ma, perchè non si possono così chiudere, si cuoprano con istuoie, e panni, per modo che poco sfiatino. Anche il vino, e'l vaso dagli esperti si dice liberar dalla muffa, se vi si mette folio polverizzato, in sottil sacchetto, per lo cocchiume, per modo che, nel mezzo del vino, più dì dimori: e non si vizia di mal sapore, e un'oncia, in vaso di cinque corbe, basta. Anche si dice il vaso curare con aceto fortissimo bollito, se di quello si lavi, e alquanto si lasci stare. Altri dicono, che se vi si fa entro fuoco con paglia, si cura: e forse meglio si libera con fuoco di sermenti. Conservansi i 8 vasi dalla muffa, se quando voti saranno, insino a piccola quanti-

tà di vino, s'aprano, e traggasene il vino, e la feccia, e ottimamente si secchi, e poi d'acqua salata, o vero vino, si bagni, o vero, quel non trattone, ottimamente si turi, acciocchè l'odor del vin non esali. E questo non addiviene nel vin mischiato, che possa rimaner nel vasello, come si crede.

In che modo si provvede, che'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca. Cap. XXXXV.

Poni la cenere della vitalba nel vino, e non si farà acetoso, come alcuni dicono. Ma meglio si provvede, che'l vino non inforzi, se si tenga in cella fredda in pieni vasi, e chiudansi ottimamente, che non isfiatino: che se'l vaso non è pieno, ed è in luogo caldo, e si teme dell'acetire, prendasi un pezzo di lardo grasso ottimo, e in una pezza bianca di lin sottile si cucia, e dall'un capo legata una corda, per lo cocchiume si metta, tanto che venga infin nel mezzo del vino. E quando il predetto vino, bevendo, si menomerà, anche il detto lardo più giù si discenda, e di sopra il vaso ottimamente si chiuda, e così tanto stia, che'l vino sia consumato: e quanto più lardo sarà, tanto meglio il vin si conserverà. Acciocchè l'aceto diventi vino, in quello, si dice, seme di porro doversi mettere. Altri dicono che dall'acetosità s'aiuta, se sopra'l cocchiume foglie di viti sien poste, e spesso mutate, e di sopra alcuna pietra posta. Altri dicono se olio d'uliua si metta nel vaso, tanto che cuopra la superficie del vino, ottimamente dall'acetosità si difende, e quando è l'ultima parte del vino uscita, l'olio raccogliere si potrà.

In che modo si faccia l'aceto. Cap. XXXXVI.

L'Aceto si fa in questo modo. Pongasi buon vino, sì che sia mezzo pieno il vaso, e spezialmente vin dolce, in luogo caldo, e in vaso d'aceto infetto, e sia il vaso discoperto, e fassi aceto. Anche se porrai il vin chiaro, o vero torbido, ne' raspi, onde sia uscito mosto, e un poco d'aceto sopra v'aggiunga, e lasciarlo star per un mese, o più, diventerà ottimo aceto. E se'l vuogli tosto fare, scalda l'acciaio, o vero pietra, e poni in vino, che la bocca del vaso rimanga scoperta: o vero il vaso si ponga al Sole per quattro dì,

tro dì, entrevi il vino, e un po'di sale: o vero si può ancora più to-
2 sto fare in questo modo. Prendi il vaso, che nte'l vuoi mettere, ed
empilo di buon vino, e ottimamente il tura, e nella caldaia piena
d'acqua fa il vaso, per grande spazio, bollire, e incontanente inacetirà. A fare aceto fortissimo, prendi le corniole, quando incominciano ad arrossire, e le more, che nascono ne'campi, quando son grosse, o vero incominciano ad arrossire, e de'sambuchi, innanzi che comincino a enfiare, e delle prugnole delle siepi acerbe: e tutte queste cose insieme polverezza sottilmente, e allora prendi del migliore aceto, che troverrai, e distempera, o vero intridi con quella polvere, sì che facci panicci ben secchi. E quando vor-
3 rai fare aceto fortissimo d'alcun vino, se'l vino sarà potente, ponvene un'oncia, e se sarà debole ponvene più di quel pane, secondo che ti parrà, e incontanente sarà aceto fortissimo, o in fra otto dì. Anche dicono gli esperti, che se si tolgano i raspi dell'uve nella vendemmia, e in quel tempo ben si lavino, e da'fiocini, e da ogni immondizia si purghino, e un poco al Sole si secchino, e in alcun vaso si pongano, sì che l'empiano a mezzo, e altrettanto di vino s'aggiunga, e di sopra il vaso si chiuda, farassi aceto fortissimo: al quale, sì come penso, farà molto prò, se i raspi prima si bagnino di forte aceto, e sempre si potrà quindi l'aceto trarre, e'l vino ag-
4 giugnere. Se le radici del rafano si secchino, polverezzinsi, e in vaso si pongano, farassi subito aceto. Anche si prenda l'acetosa, e secchisi, e polverezzisi, e di quella, con forte aceto, si faccia pane, e secchisi, e in vino si ponga, incontanente si fa aceto, che ancora nella mensa far si potrà: e quel medesimo della radice del rafano si dice.

Della virtù dell'aceto. Cap. XXXVII.

1 L'Aceto è freddo, e secco in secondo grado, ed ha virtù penetrativa e incisiva, per la sua sustanzia, e costrettiva per le sue qualitadi. Contra'l vomito, e cõtra'l flusso del ventre, boliano in aceto galle, o vero rose, e simigliãti cose, e in cotale aceto, si ponga lana, o vero spugna, se fia vomito sopra lo stomaco, e se è flusso di ventre sopra le reni, e bellico. Lo sciroppo acetoso, che si fa d'aceto, è buono alla semplice terzana, e alla cotidiana di flemma salsa, e ad ogni febbre acuta, se si dia la mattina con acqua calda, impe-

rocchè divide la materia collerica, e fassi così. Il zucchero si dee risolvere in acqua e aceto, e cuocasi tanto, che s'appicchi alla mestola. Anche vale contro a ogni materia calda. Similmente si fa dell'aceto alcuna volta ossimele semplice, e alcuna volta composto: il semplice si fa di due parti d'aceto, e di terza parte di mele: il cõposto si fa in questo modo. Togli barbe d'appio, di finocchio, e pretesemolo, e pestale alquanto, e per un dì, e per una notte le tieni in aceto. Il secondo dì le cuoci insieme, poi cola, e in cotale aceto poni il mele alla terza parte, e cuoci, come detto è di sopra. Lo squillitico aceto si fa così. Togli la cipolla squilla, e tienla per un dì, e una notte in aceto, e cuoci, e cola. E conviensi gettar via quel di dentro, e quel di fuori: e li mezzani spicchi mischiare: e poi mischia mele, e cuoci come di sopra. Ma se non hai la squilla, in luogo suo, poni barbe di rafano, e'l simile fa di quelle. Dassi l'ossimele semplice, o composto contro alla fredda materia, sì come lo sciroppo acetoso, contro alla calda, imperocchè divide, e digestisce quella. La salsa d'aceto, salvia, pretesemolo, menta, e pepe l'appetito conforta. Anche le carni, se sono manicate solamente con l'aceto, confortano l'appetito. E sappi, che se l'aceto truova lo stomaco pieno purga il ventre, se'l truova uoto lo fa stitico. Anche vale contro alla debolezza per la'nfertà, se in quello si ponga pane arrostito, e di quel pane mollificato si bagna la bocca, le nari, e le labbra dello'nfermo, e le vene pulsatili nel braccio, cioè i polsi: e sopra quelle vene si leghi il pane predetto. E più ancora vale il pane intinto in sugo di menta. Vale ancora l'aceto contro alla litargía, e frenesía, se si stropicci con esso le palme delle mani, e le piante de' piedi. Avicenna anche dice, che l'aceto fa prò alla combustion del fuoco, più tosto, che altra cosa. E quando si mischia con l'unto d'olio, o vero con olio rosato, e dibattesi bene, e infondevisi dentro lana sucida, e ponsi sopra il capo, vale al dolor caldo del capo, e alla sua fortezza. E lo'mbagnamento della bocca di quello vale al medesimo, e propriamente con allume fa prò al crollamento de' denti. E lo svaporamento dell'aceto caldo fa prò alla malagevolezza dell'udire, e aguzzalo, e apre l'oppilazioni, cioè i turamenti del colatoio, onde esce la rema, e risolve il suon degli orecchi, e vale quando è bevuto caldo, dopo le medicine mortali, cioè veleno.

Del

Del vino, e delle sue virtù. Cap. XXXXVIII.

1 *IL vino, secondo Isac, da buon nutrimento, e rende santà al corpo: e se si prende, come si dee, e quanto bisogna, e quanto può la natura sostenere, conforta la virtù digestiva, così nello stomaco, come nel fegato: imperocchè impossibile è l'operazione della virtù digestiva confortarsi, sanza fortezza del calor naturale, il quale conforta la virtù naturale, e accresce fortezza. Niuno cibo, o beveraggio si trova così confortativo del calor naturale, sì come il vino, per la compagnia della familiarità, laquale ha con la natura: e imperò tosto si converte in naturale, e mondissimo san-*
2 *gue: onde Ruffo Filosofo dice. Il vino non solo conforta il natural calore, ma ancora chiarifica il sangue torbido, e l'andamento del corpo, e massimamente le vene apre, e mondifica, e l'oppilazion del fegato lieva, e apre la tenebrosa fummosità, e la tristizia, generata dal cuore, scaccia, e i membri di tutto'l corpo fortifica. E non solo la sua bontà nel corpo si mostra, ma ancora nell'anima: fa quella dimenticar tristezza, e angoscia, e dalle letizia, e confortala a cercare di sottil cosa, e dalle sollecitudine, e ardimento, e non le lascia sentir dolor, ne fatica. E dunque conveniente ad ogni età, ad ogni tempo, e in ogni regione, se preso sarà,*
3 *secondo la forza, e consuetudine del beitore, e secondo che la natura potrà soffrire. L'operazion del vino non adopera in un modo ne' vecchi, e ne' giovani, e negli adolescenti, e fanciulli. Ne' vecchi in verità è secondo medicina, imperocchè'l calor del vino alla lor frigidità repugna. A' giovani è secondo cibo, imperocchè la natura sua è simile alla natura del giovane: agli adolescenti, e fanciulli è cibo, e medicina: imperocchè, avvegnachè'l calor natural loro sia forte sustanzialmente, nientedimeno non è in perfezione, per l'abbondanza della loro umidità, ed imperò, quindi il vino al natural calor loro da accrescimento, e nutrimento, e disecca*
4 *la loro umidità, onde è medicina. Ed imperò è da sapere, che nel Verno, e nella fredda regione, si conviene il vin pretto: la State, e nella calda regione il vino molto innacquato di necessità si conviene: imperocchè i corpi rifrigera, ed inumidisce, per l'acqua, che v'è mischiata. Resiste ancora al calor dell'aria, acciocchè non faccia i corpi caldi, e secchi, e porta velocemente il cibo*

con la

con la sua sottilità a'membri di tutto'l corpo. E adunque contra due cagioni contrarie aiutativo, imperocchè egli scalda i corpi freddi, e disecca gli umidi naturalmente: infredda i caldi, ed inumidisce i secchi accidentalmente, imperocchè, con la sua sottilità, e perforazione, l'acqua reca a' membri, quando necessità hanno di rifrigerare, e d'innumidire. La diversità del vino generalmente è in tre maniere: il ricente d'un'anno, il vecchio di quattro anni, ed oltre, il mezzano di due anni, o vero tre. Il ricente è caldo nel primo grado, onde s'appartiene alla freddezza, e umidità, ed imperò più nutritivo è, che gli altri, e mali umori genera, e non pensati sogni, e ventosità dello stomaco, e degl'intestini: onde Galieno. Il vino, qualunque ricente sarà, non ha forza di menare il cibo per lo corpo, ne di provocar l'orina: onde si conviene agli abbienti fredda, e umida natura da quel guardarsi. Ed imperò, se necessità sarà, eleggasi il vin chiarissimo, o acquoso, per lungo tempo del tino tratto. Ma il vecchio vino caldo e secco è in terzo grado, e alcuna cosa d'amaritudine ha. Questo vino poco nutrica, al capo tosto saglie, e la mente percuote, per l'acutezza del suo pugnere, massimamente se di quello molto si beva, e da quello poca acqua si mischi. Ed imperò guardinsi da quello, quegli, che hanno deboli nerbi, e che hanno i sentimenti acuti, imperocchè grande nocimento a loro presta, s'egli non avessono molta umidità ne'lor corpi, la qual resista: onde Galieno dice. Molto è il vin vecchio conveniente a quegli, ne'cui vasi moltitudine d'umori crudi è ragunata. Ma il vino mezzano è buono, perch'è temperato, e questo è caldo, e secco nel secondo grado, ed imperò questo vino s'elegga, ed il vecchissimo si dispregi. Simigliantemente il nuovo, infino che non è restato di bollire, e che la materia terrestra al suo natural luogo non è discesa, e l'aereo al suo natural luogo, cioè alle parti di sopra non è salito, sì che il liquor suo, chiarissimo, mondificato, e lucidissimo apparisca. Ed imperò da sapere è, che il colore, il sapore, l'odore, e il livore, la debolezza, e la fortezza diversificano il vino nella sua qualità, e operazione. E il colore in quattro modi generalmente, cioè bianco, e nero, che sono semplici, e rosso, e aureo, i quali son composti da questi: e sono altri colori intra questi, cioè glauco, e roseo, i quali sono intra'l rosso, e'l bianco: e'l pallido, e'l suppallido, i quali sono intra l'aureo, e'l citrino, i quali tutti, in questo modo, si generano. Il vino fatto dell'uve

6

7

8

9

l'uve bianche, prima è bianco, per l'acquosità, e crudità, e per mancamento del suo calor naturale: ma quando alquanto invecchierà, e un'anno passerà, il calor suo s'accresce, e la sua umidità è menomata, e fassi di colore subalbido, cioè sotto bianco. Che se più invecchierà, che passi due anni, molto più il calor suo s'accresce, e la sua umidità si menoma, e fassi il color suo pallido. Se
10 ancora sarà più vecchio, che passi quattr'anni, e la sua digestione compia, e, naturalmente la caldezza in istato sarà venuta, il color suo sarà citrino. Similmente il vino delle rosse uve fatto, quando nel principio ancora è crudo, e'l suo calor mancherà, il colore avrà di bianchezza ricino: ma quando passerà un'anno, confortasi il calore, e la digestion sua, e fassi di color rosato. E se passi due anni, e compia la sua digestione, e virtù, color rosso avrà. Ma se'l vin sarà d'uve nere, nel principio è nerissimo, e oscuro, per la parte terrestra signoreggiante in lui, e per mancamento del suo calore, e digestione. Se passerà un'anno, il suo calore, e digestion si
11 conforta, e discende la natura terrestra al suo luogo, e incominciasi a chiarificare, e fassi in tra'l rosso, e'l nero, mezzano. E se passerà due anni, e'l calor suo compia la sua perfezione, e digestione, e discenda il terrestro alle parti di sotto, e sia chiarificato, fassi di rosso colore. Manifestamente dunque intendiamo il vin bianco, e'l nero esser meno acconci, e meno convenevoli, che tutti gli altri, ma il bianco più che'l nero hà umidità, e acquosità: il nero ha terrestrità e grossezza. La diversità del vino è per lo sapore, imperocchè altro è dolce, altro pontico, cioè brusco: altro sciocco, altro potente. Il dolce è caldo nel secondo grado, secco nel pri-
12 mo, alquanto ha d'umidità, onde è grosso, e non lodevole nella sua operazione, se non perchè'l ventre purga: imperocchè in ogni cosa dolce è virtù purgativa, e colativa. Il qual vino, se alcuna cosa truova, che alla sua operazion sia contraria, ed è costretto ad accostarglisi, scaldasi, e bolle, e sale alla parte di sopra dello stomaco, e in collerici umori si converte: sete genera, e ventusità enfiativa, e oppilazion nel fegato e nella milza, e la pietra nelle reni cria, e massimamente se i membri troverrà apparecchiati a cotali passioni, o vero la digestiva virtù debole. E imperò guardinsi da quello quegli, i quali la grossa, e umida natura signoreggia,
13 imperocchè, per la sua grossezza, agevolmente le sottili vene del fegato oppila: ma al polmone non nuoce, imperocchè non passa

a quello,

a quello, se non quello, che di quello è il più sottile, imperocchè le vene del polmone, che sono molto ampie, oppilar non può. Ma quando il vin dolce ha rossezza, e chiarezza, e bevuto sarà quanto si conviene, e secondo, che alla natura basta, conveniente è a quegli, che da infermità si lieva, e a cui è necessaria moltitudine di nutrimento. Ma il vin brusco, ilquale acerbo è detto, è più duro, più chiaro, e più grave, e più tardi si digestisce, e le vene più malagevolmente passa, che'l dolce, imperocchè'l dolce più caldo è, e più accettevole sapore ha. Ma il pontico e terrestre ha aspro sapore, onde è malagevole a passar le vene, ne non provoca la digestion, ne il sudore, dunque non buono sangue genera, il ventre, e gl'intestini conforta. Il vino sciocco migliore è che'l brusco, imperocchè è temperato a comparazion del brusco, onde è convenien te a quegli, che hanno calda complessione, e massimamente allo stomaco, ma poco nutrica, e tosto l'orina commuove. Il vino potentissimo è di tutte cose più caldo, e di più forte operazione, e tosto al capo sale, e bollire, e scaldar fa l'umidità del corpo: onde il fummo, salente dallo stomaco, nuoce al celabro, e la mente percuote. Necessario è dunque si guardino gli abbienti calde complessioni, se non sia molto inacquato, e, quanto si conviene, si prenda, e, secondo che si conviene all'etadi, e alle regioni, e consuetudini, si loderà: imperocchè i grossi umori dissolve, e, le vie delle vene, dalla putredine mondifica e'l sangue chiarifica. Ma a' vecchi, e a coloro, che alla loro età s'avvicinano, per lo ragunamento della superfluità ne'lor corpi, è cotal vino ottimo, massimamente se sarà vicino alla purità, imperocchè il lor calore conforta, e dissolve l'abbondanza de' crudi umori. Confassi anche a quegli, a' quali grossi umori, e crudi ragunati saranno. La diversità del vino, per lo liquore è, imperocchè, o è sottile acquoso, o vero terrestre grosso, o vero mezzano. Ma, il vino sottile acquoso, sempre si truova con bianchezza, e chiarezza, onde agevolmente nello stomaco si smaltisce, e passa le vene. L'orina provoca, e imperò è utile a febbricitanti, imperocchè non fortemente riscalda, e la mente non percuote, niuno anche, al cerabro, o vero a' nerbi, fa nocimento: e se non sarà inacquato sarà migliore, e massimamente a sottigliare la sete. Il vino terrestre, e grosso è contrario al sottile acquoso, onde lo stomaco grava, imperocchè duro è alla digestione, e malagevole a passar per le vene: l'orina non provoca,

e tardi

tardi al capo sale, per la sua gravezza, e grossezza, e imperò non agevolmente inebbria. Ancora alcuno vino è odorifero, il quale va tosto al sentimento odorabile, che sta nella pellicola del cerebro, per la sua leggerezza. Alcuno è di neuno odore, per la grossezza, e gravità sua, e alcuno è d'odore orribile. Il vino odorifero, il suo liquore significa esser temperato e sottile, d'ogni bruttura mondificato, e al tutto digesto: onde chiaro sangue genera, lodevole, e mondo, ed è del cuore confortativo, e l'anima letifica. La tristezza e angoscia caccia, imperocchè mondifica il sangue da
18 cosa putrida, la qual sia nel cuore. E imperò cotal vino ad ogni età, e complessione è conveniente, se si prende, secondo che si conviene, e che la natura sostiene. E anche muta il vizio dell'anima in virtù, imperocchè la rivolge da impiatà a piatà, dall'avarizia a larghezza, dalla superbia in umiltà, dalla pigrezza in sollecitudine, di paura in ardire, dalla mattezza in facondità, ed in astuzia, ed ingegno: ma questo si fa, quando temperatamente, sì come si conviene, si bee. Ma se insino all'ebrietà si bea, generasi a' sopraddetti in contrario, imperocchè l'ebbrezza della ragionevole anima il lume spegne, onde permane il capo, sì come la nave in
19 mare, senza gouernatore, e sì come la milizia sanza rettore. Il vino di neuno odore dimostra della sua fummosità la grossezza, e gravità, e indigestibilità, e imperò è di non lodevole nutrimento, e genera sangue grosso, e fummo torbido, e oscuro, e imperò si fa cagion di tristezza, ma non tosto al capo sale. Il vino, grave e orribile odore avente, è pessimo, imperocchè, per orribilità del suo odore, e gravità, al cerebro nuoce, e la mente percuote, e a' nervi, e alle pellicole del celabro lesion fa, e genera pessimo sangue, e massimamente se è brusco.

INCOMINCIA IL LIBRO QVINTO

Degli Alberi, e natura, e utilità de' frutti loro.

DI sopra, nel Libro secondo, molte cose degli arbori generalmente son dette, quando della natura delle piante, e delle cose comuni a cultivamento di ciascuna generazion de' campi, convenientemente trattai. Ma al presente, in questo quinto Libro è da trattare spezialmente di ciascuno arbore diperse. Ma imperocchè alcune cose son comuni, e alcune proprie, in prima diciamo del cultivamento di tutte in comune, e poscia del cultivamento delle singulari arbori, le quali si truovano nella nostra regione, secondo ordine d'alfabeto, acciocchè 'l trattato di catuna sia trovato più agevolmente, e primamente di quegli, che fruttificano largamente, trattereremo, e poi brevemente de' non fruttiferi, e delle loro utilità. Dirassi adunque di quelli, che fanno frutto quanti sono, e delle loro diversitadi, e quale aere, e qual terra disiderano, e come, e quando si piantino, e come s'innestino, e cultivino, e si formino, e liberino dal nocimento. Dirassi ancora di loro, come i loro frutti si colgano, e quando: e anche in che modo serbar si possano, e quello, che

lo, che di lor si può fare, e delle virtù, ch'egli hanno ne' corpi degli huomini.

Degli arbori in comune. Cap. I.

1 *LE distinzioni degli arbori, e le loro diversità, non è bisogno di porre, ne annoverare in comune, imperocchè a ciascuno son nella propria regione assai noti, e, per gli singulari trattati di quegli, saranno manifeste. Ma è da sapere, che certi arbori desiderano e amano aere molto caldo, sì come le palme, e'l pepe: e altri richieggono aere freddo, sì come il castagno. Ma le più richieggono aere temperato, come quasi tutti. Ed alcuni vivono in ogni aere, come il melo, il pero, e alcuni altri. E certi sono, che disiderano terra molto grassa, si come il moro, il fico, e simiglianti. E certi desiderano terra molto magra, e sabbionosa, sì come la palma, e'l pino.* 2 *Ma tutti gli arbori si convengono in questo, cioè, che disiderano tutti terra secca nella corteccia di sopra, e di sotto nelle interiora, umida, alla quale si dirizzin le lor radici: e gli arbori, che hanno gran corpo, richieggono molto cibo, e massimamente i corpi de' dimestichi, i frutti de' quali si disidera, e richiede, che sia molto e grande ciascuno anno. Ma in che modo si piantino, e quando, e come s'innestino, sufficientemente è detto nel secondo Libro. Deonsi in questo modo cultivare, che intorno all'Autunno si conviene la terra cavar dintorno ad essi, infino alla scopritura delle radici, e porvi alcuna cosa di letame, acciocchè, scalzata la radice, questo medesimo letame continuamente, per lo* 3 *scorrimento delle piove, alle radici si porti. Ma, se la terra è troppo sabbionosa, riceverà convenientemente la grassa creta, e s'ell'è troppo cretosa, vi si metta il sabbione in luogo di letame. E queste cose, non solamente sono da appoggiare al pedale, ma dintorno al pedale, per tre o quattro, o cinque piedi, secondo che è la grandezza dell'arbore, e delle radici, e si mescoli acconciamente con la terra, laquale v'era imprima. Ma se questo si facesse fino alla stensione delle radici, sanza dubbio, molto gioverebbe all'arbore, imperciocchè, per queste cose, corretto e ammendato lo nutrimento, diventerà l'arbore più giocondo, e ritorna ad esso alcu-* 4 *na giovanezza, per cotal cibo. Per laqual cosa è da sapere, che nel luogo, tra due acque e sopra i rivi, ottimamente allignano gli*

arbori, e la corteccia di cotali arbori è più piana, e più sottile, e i rami più vigorosi, e più alti, che degli altri: perchè nel luogo basso, al qual discorre l'umor de' monti, e la grassezza, per la simile abbondanza dell'umor nelle interiora della valle, ottimamente si cultiva il consito campo, e per la sua bontà ingentilisce gli arbori cotal luogo. E, se non si può altro avere, vi si metta un rivo per canali, il quale, alcuna volta chiuso alle radici degli arbori 4 scorra, e renda umide le'nteriora della terra. E se questo non si può ancora acconciamente fare, e la terra non sia buona, proverannovi arbori, che avranno le cortecce spesse, e aspre, le quali, per la loro spessezza, impedimentiscon l'accrescimento, e'l frutto degli arbori. Deonsi formare gli arbori in questo modo cioè: che anzi che si piantino, se la pianta sarà piccola, tutti i ramucelli dattorno si taglino, e, lasciata sola la vetta, si metta nella fossa. Ma, se la pianta è grande, si dee piantare, tagliando prima tutti i rami, lasciando solamente il pedale. E se fosse innestata, e auesse due pedali, si de' tor via il più debole, acciocchè, lasciato il più vi- 5 goroso e fresco, si dirizzi solo in forma d'arbore, se non fosse già, per la ventura, fico o melagrano, o simigliante, il quale acconciamente può avere uno, o due pedali, secondo che piace al Signore. Ma quando la pianta sarà appresa, non si poti mica infino al terzo anno, se non se forse, in luogo sconvenevole, in essa ramucelli vi nascessono tanto freschi, e allegri, che sottraessono il nutrimento, e accrescimento dell'altezza dell'arbore: nel qual caso, si deono tor via così fatti ramucelli, sì come nimici degli arbori, lasciati gli altri. E, dopo la predetta età, si poti tutto ciò, che sarà nato nella parte del pedale, tuttavia avendo questa considerazione, 6 cioè. Che'l pedale si lievi da terra più, o meno, secondo la natura dell'arbore, e secondo la grassezza, o la magrezza del luogo, cioè che nel grasso luogo si lievi più alto, e nel magro meno: e quivi si proccuri, che i rami si dividano, e si spargano in convenevoli parti. E se'l pedale non andasse diritto, si dee correggere con pertica, e con legami. E se, quando fia diviso il pedale, sopra'l tronco, in diverse parti, non farà ramo, la cui sommità, dirizzata in alto, ragguardi il Cielo, a poco a poco il più acconcio e adatto si lievi in alto, e si leghi a una pertica diritta. Ma se questo non si può acconciamente fare, niuna cosa sarà più utile, che di tagliar la pian- 7 ta, dove si spera, che nasca convenevole ramo, acciocchè, quando sarà

do sarà nato e cresciuto, si leghi con morbidi legami, sì che quello, che non fece per natura, il faccia per arte. Poi, in processo di tempo, quando i rami son troppo spessi, o scabri, o aspri, o che non nascano in convenevoli luoghi, si taglino dall'arbore, con taglienti e duri ferri. E se, abbandonando alcuna parte del Cielo, i detti rami si distendano a certe altre parti, insiememente rivocati dal malvagio proponimento, sien costretti d'abitare l'abbandonato luogo. Ma se l'umore superbiente non si spanda per lato, ma
8 mandi i rami in alto, si dee ricidere in quel luogo, dove i rami più convenevolmente cresceranno. In cotale adunque maniera, dalla sua giovanezza, infino al debito compimento, si proccuri, che'l pedale in rami, e i rami in verghe, e le verghe in vette fruttifere si dividano. Poi quando minorata la virtù, e cresciuta la debilità dell'arbore, che'nvecchia, si rompono i rami, per lo peso de' frutti, o vero si seccano, mancando l'umore, e solamente fruttificano de' due anni l'uno; si dee da esso arbore ogni superchio, e importabile peso levare, acciocchè di necessità, non tutto l'umore, ma innanzi parte dell'umore, si converta in sustanzia de' rami, e l'altra
9 parte si dia in nutrimento de' frutti, acciocchè non periscano. Tuttavia si dee considerar la quantità sufficiente del nutrimento, che può dare il luogo della generazion dell'arbore, imperocchè in quella proporzione si conviene delle verghe, e de' rami scemare, cioè, che non se ne lascino se non tanti, che del luogo possano sufficiente nutrimento sugare. E, se così non si fa, fruttificheranno cotali arbori de' due anni l'uno, e non soddisfaranno alla volontà del coltivatore. I detti potamenti, e formazioni degli arbori si posson far dal cominciamento di Novembre, fino alla fine di Marzo. O, acciocchè più naturalmente e propriamente parliamo, si posson far
10 dal tempo del cader delle foglie, fuor che nel tempo freddissimo, infino che cominciano a pullulare in quegli arbori, che delle foglie si spoglino. Adiviene alcuna volta alle novelle piante, che per la grande distemperanza del caldo del Sole, quasi si secchino, le quali si convengono aiutare col cavare, e con lo spesso annaffiare, e si deono difendere con alcune cose, che facciano ombra, sì come, con istrame, che sia alla pianta legato, o con certe erbe frondifere, che sieno nate fresche, per abbondanza di terren grasso, o s'impiastrino d'argilla viscosa, o con sevo, o con olio, o con freddo unguento s'unga la corteccia, dalla parte del Meriggio. Anche sogliono le formiche

formiche guaſtar la pianta tenera e creſcente, o il neſto, e generalmente nelle frondi certi vermicelli, e raggrinzar le foglie, e appaſſarle, e anche impedire il creſcimento de' ramucelli. Alla qual pianta ſi dee ſovvenire, e ſoccorrere incontanente, poichè n'aurai quelle foglie levate, le quali vedrai, che ſieno dannificate, e vizze. Il tenero delle vette ſi purghi diligentemente da' vermicelli con lo ſtropicciare, e ſtrignere delle mani, e delle dita: la qual coſa fatta, la piccola pianta liberata da' ſuo' importuni nimici, arditamente, e ſicuramente in alto ſarrà. E acciocchè le formiche non vi poſſano ſalir ſuſo, ne facciano la predetta, o altra leſione, alle piante piccole, o alle grandi, o a' coglitor de' frutti, faremo un cotal riparo, cioè. Che, ſecondo che Palladio comanda, prendi il ſugo della porcellana, meſcolato con la metà d'aceto, o feccia di vino, e ugnine il pedale dell'arbore, o l'ugni con la pece liquida, ma temperatamente, per non dannificar l'arbore, acciocchè quello, che ſi fa per riparo, e ſcampamento, non faccia ad eſſo veneno. O prendi, che ſecondo mia opinione ſarà meglio, un vello di lana, o di lino, o quantità di fieno, o di paglia, e ſi leghi, attorno al pedale, nella più alta parte delle dette piante: e nella parte di ſotto penda ſpartatamente, e quaſi, come pettinata. O ſi faccia un vaſello di terra cotta ritondo, e largo, nel cui mezzo ſia un'ampio pertugio, per lo quale ſi ficchi la pianta, e ſia tale, che poſſa da ogni parte tener l'acqua, ſanza verſarſi, acciocchè poi le formiche non poſſano andare alla pianta: o s'involga viſco intorno al tronco della pianta: e in cotal maniera la nociva moltitudine delle formiche predette, impedita dall'uſato ſalire, dall'arbore ſi ſvierà per forza. Altri dicono, che ſe l'arbore ſi cinga con una cordella di ſeta, unta con olio, ſi rimoverà il ſalire delle formiche. E ſopra tutte le coſe è da guardare, che gli animali non vi vadano, perocchè ſpeſſamente rodon le piante, per laqual coſa molto ſe ne contriſtano, e alcuna volta ſi ſeccano, e fanſi troppo nodoſe, in modo che la lor ſuſtanzia impediſcono di creſcere, e non gli laſcian fruttificare. Ma ſe la pianta è in tal luogo, che non ſi poſſa difendere, ſi che gli animali non vi vadano, ſi chiugga di ſpine pugnenti, ficcandovi prima un convenevol palo. Contro la rabbia, e sbattimento de' venti, per li quali i novelli neſti, e maſſimnmente fatti ne' luoghi alti, agevolmente ſi diſertano, ſi dee convenevole ſoſtentamento a ciaſcuno arbucello, con iſpeſſi legami, legare: e ſe l'inneſtatura ſarà

fatta

fatta nel tronco fesso, si lasci col predetto sostentamento due Stati. Ma i nesti messi intra la corteccia, e'l legno sarà più cosa sicura, che stieno infino al terzo anno, co' predetti aiutori, e sostegni.

15 Conviensi ancora attēdere in ogni arbore, che i ramucelli nati nell'arbore, o appresso il pedale nati nelle radici, non vi si lascino, imperocchè il loro nutrimento all'arbore si sottrae: e, quando saranno cresciuti, e multiplicati, si seccherà l'arbore, primieramente ne' rami, e poi nel pedale. Convengonsi adunque così fatte cose nel cominciamento tagliare. Ancora si dee tagliare tutto ciò, che sia secco, ne' rami, e nelle verghe, acciocchè non corrompano i membri degli arbori, che vi son presso. Avviene ancora alcuna volta agli arbori, che'l soverchio umore indigesto, si caccia alla parte della corteccia, secondo che spesse volte alla pelle veggiamo negli

16 huomini, e negli animali, la cui putrefazione ingenera vermini, i quali malvagiamente perseguitano la salute dell'arbore. E imperò quando tu vedi, che la corteccia enfia in alcuna parte del pedale, incontanente fendi quel luogo, acciocchè quindi quel veleno nocivo scoli, e scorra fuori. Ma s'egli avrà già vermini generati, proccurerai di trargli fuori con uno uncino di ferro. Ma se t'accorgerai, che la corteccia si magagni per gli umori indigesti, e scorrenti, fenderala in certi luoghi dall'altezza del pedale, infino al basso, acciocchè la putrescenza venga meno. E se l'arbore è sì infermo, che produca i frutti verminosi e pietrosi, forse per vizio

17 d'umore, che proceda dalla malizia della qualità della terra, si dee levar la terra intorno alle radici, e mettavisi altra terra di miglior sapore, e, pertugiato presso alla terra il pedale, si metta nel forame un conio di quercia: la qual cosa penso ancora, che sia da fare, quando nell'arbore abbonda in tanto il nutrimento, che'l suo natural caldo, quasi mortificato, per la mancata digestione, non può il sugo spessare, secondo che si richiede a convenevol generazion de' frutti, ed imperò è costretto d'abbondare in moltitudine di foglie. Ma nascono ancor sopra gli arbori alcuna volta altre piante verdi, e sottili, come capelli, onde si debbe aver sollecitudine di

18 radere alcuna cosa dell'asprezza della corteccia, e levarne via il verdume, che di sopra vi è nato, e spessamente letaminar le radici maggiori, e fenderle bene, e acconciamente, e mettere una pietra nella fessura, acciocchè meglio attraendo l'umore, possano ristorare nell'umido tempo la sete, la quale sostengono, per la secchezza

chezza

chezza del campo. E se la terra è troppo calcata e assodata, o ha troppo grandi erbe, e di profonde radici, molto impedimento genera: imperocchè la terra, troppo ristretta e calcata, non lascia l'umore alle radici discendere, e per lo suo calcamento empie, e richiude i pori delle radici, e non possono tirare il lor nutrimento. 19
Anche impedimentisce, che lo svaporamento, che si fa dalle parti disotto, non pervenga alle radici, imperocchè 'l debole caldo del vapore non può trapassar così forte spessezza del luogo. Ma a cotale impedimento si soccorre col cavare, e non con l'arare, imperocchè 'l continuo solco dell'aratro molto dannifica le radici. E l'erbe grandi, che con le radici sue si stendono molto adentro, tolgono i nutrimenti degli arbori, imperocchè hanno le radici morbide, e tenere, e migliori, e più rade, che non hanno gli arbori, e imperò più tosto tirano a se il nutrimento. Convengonsi adunque dibarbare, e svegliere con tutte le radici: ma perchè forse diventerebbe il luogo, del tutto spogliato dall'erbe, meno dilettevole, vi si possono lasciar gramigne, o vero erbe sottili, lequali non cavano il nutrimento, se non dalla corteccia di sopra: perchè 'l nocimento di cotali gramigne, o egli è niente, o e' non è tanto, che da curar ne sia. Nuocono anche molto le generazion delle ruche, lequali rodono tutte le foglie, e 'l verdume, e guastano i fiori, sì che 'l frutto al tutto perisce: e però del mese di Dicembre, di Gennaio, e di Febbraio, le loro uova, che sono sopra i ramucelli, o sopra le cortecce de' grossi rami, involte in certe tele, prima che nascano, ottimamente si raccogliano, e s'ardano, perocchè a pena si posson tutte spegnere, con lo stropicciare e col percuotere, ma il fuoco tutte le spegne. Avviene ancora spesse volte a' peri, e agli altri arbori, nell'ultima loro età, che per la durezza della corteccia della radice, non possono trarre a loro sufficiente nutrimento, a nutricamento de' rami, e de' frutti dell'arbore: perchè ne seguita, che, de' due anni l'uno, o più rado, fruttificano. Fendansi adunque pel mezzo le più grosse radici, e, nelle fenditure, acciocchè chiudere non si possano, si mettano pietre di fiume, acciocchè l'umore, sufficientemente in terra digesto, il quale, per la costretta corteccia, non poteva entrare, entri per le vie aperte delle fessure, e ancora si scemi intanto il numero superfluo de' rami, che, il tirato e attratto sugo, possa bastare al nutrimento de' frutti, e de' rami.
Adunque, cultivati gli albori nel predetto modo, se 'l campo è umido trop-

20

21

22

do troppo, produceranno gli arbori frutti verminosi: imperciocchè l'umido conceputo indigesto, e mollemente passo, diventa putrido: dentro dalla quale putredine, quando il sottile umido comincia a svaporare, si genera il vermine, il quale poi rode il frutto, e rendelo inutile: di che è segno, che sempre nel luogo del seme, dove l'umore è più sottile, si genera il vermine. Conviensi adun-
23 que, s'egli è possibile, che proporzionalmente s'asciughi il luogo, sì che le piante non sughino, oltr'a misura. E se per avventura questo non si potesse agevolmente fare, si forino gli arbori allato alla terra, nel luogo dove le radici maggiori si giungono al pedale, acciocchè, per quel pertugio, si distilli l'umor superfluo, e allora si cureranno i frutti. Ma se, per contrario, il luogo sarà asciutto, e avrà proprietà di diserto, sì che appena si può, per coltivamento, curare, diventano gli arbori spinosi, e piccoli frutti meneranno, e acetosi. Ed imperciò si deono le piante di così fatti luoghi tagliare. Colgansi i frutti, sanza rompimento di rami, e san-
24 za rischio del coglitore. Negli arbori, i cui frutti, con le pertiche, non si scuotono, ma si prendono con mano, se i rami più alti son deboli, si leghino co' più forti, con convenevoli funi. Ma i più bassi si deono scaricar con iscale lunghe, quanto bisogna, o vero, che si prenda una forte pertica, non molto lunga, con uno uncino di ferro, da ciascuna parte, ben fermato, e l'un capo d'esso si ponga al ramo di sotto debole, che si dee corre, e l'altro si ponga al ramo forte di sopra, ove meglio fermar si potrà. E possonsi ancora con esso uncino tirare a se i rami, e, poichè saran tirati, si possono in alcuna parte fermare, con l'uncino, dall'altro capo, e corre,
25 senza pericol del coglitore. Colgonsi ancora i frutti, e massimamente le pere, in diversi tempi, secondo la diversità del loro maturamento, avendo questa considerazione, che quegli, che nel tempo della State si maturano, allor si colgano, quando con l'odore, colore, e sapore, i quali si convengono a catuno, la significazion della loro maturità dimostrano. E se saranno colti poco anzi, che sien maturi, cioè nel tempo nel quale appariscono i segni primi della maturità, si conserveranno più tempo, per usare, che quegli, i quali saranno colti nell'ultima maturitade. E quegli, che si maturano nella fine dell'Autunno, e che si deono serbare al-
26 l'uso della Primavera, o almeno del Verno, si colgano del mese d'Ottobre, in tempo sereno, e secco, nella quarta parte del-

l'età della Luna. E questo ch'è detto basti degli arbori in comune.

Del mandorlo. Cap. II.

IL mandorlo è arbore noto, e le sue diversitadi, nel frutto, son due: imperciocchè certi sono, che menano i frutti dolci, e altri amari. Li dolci son buoni a usare in cibo. Gli amari, imperciocchè sono più caldi, si convengono più a uso di medicina. Anche son certi, che hanno la corteccia molto grossa, e dura, e altri l'hanno sottile: e certi son lunghi, e certi son quasi ritondi, e certi grossi, e certi minuti. Deonsi eleggere li grossi e ritondi, ch'abbiano il guscio sottile. Amano caldissimo aere, avvegnadiochè nel temperato allignino, perocchè, di loro usanza, molto tosto fioriscono. Nelle terre calde fruttifican molto, per l'abbondanza del suo umore: ma nelle fredde è il lor sugo spessato in modo, che non è abile a fruttificare, ed imperciò ne' molto freddi terreni, o perisce al tutto, o poco, o niente fruttifica, e'l suo frutto nato in terre fredde, non lungamente dura, e spesse volte divien vano in maniera, che d'esso non nasce la pianta. E imperciò nelle fredde terre si deon piantare i noccioli, che sien tratti de' caldi terreni. Secondo che dice Frate Alberto, richiede terra dura, secca, e pietrosa, avvegnachè nella terra mezzanamente pura, assai acconciamente s'appigli: ma nella troppo acquidosa terra sarà di poca, o di nulla utilitade. Seminasi del mese di Gennaio, o di Febbraio ne' temperati luoghi, ma ne' caldi del mese d'Ottobre, e di Novembre col seme, e con le piante, che si lievan dalle radici della madre. E in questa generazione d'arbori niuna cosa è più utile, che far semenzai, in questo modo. Caveremo primieramente, secondo che scrive Palladio, l'aia alta un mezzo piede, o vero, secondo Alberto, due piedi. E a me pare, che basti che si cavi un piede, ilquale è forse due spanne. E ciò fatto nella detta aia, o vero semenzaio, sommergere le mandorle, non più adentro di quattro dita, in modo, che la sommità di quelle ficchiamo in terra, spartita l'una dall'altra, per ispazio solamente di due piedi, o d'uno. Ma si convengono scerre, per porre, mandorle grandi, e novelle, che non abbiano mica il guscio troppo grosso, lequali, innanzi che le pogniamo, si deono macerar nella mulsa molto adacquata, acciocchè'l

1 2 3 4

acciocchè 'l mordicamento, per cagion di troppo mele, non uccida il seme. Alcuni sono, i quali i detti noccioli macerano con letame liquido, per ispazio di tre giorni, poi gli lasciano dimorar nella mulsa un dì, e una notte, cioè quelli solamente, de' quali si possa aver sospizion della lor dolcezza. E nella terra de' semenzai dee esser letame mischiato con quella, alla quale sarà molto utile, se ancora si mescolerà in essa sabbione, acciocchè la terra sia soluta, e dolce. E quando saranno nel semenzaio acconci, se secchezza avvenisse, sì si dee tre volte il mese adacquare, purgandogli spesso dall'erbe, che nascono attorno. Sarà ancora opera di diligente cultivatore di ficcare, da ciascuno de' detti noccioli posti, un picciol segnale di legno, acciocchè 'l semenzaio si possa cavar sanza lesion di germogli, innanzi ch'escan fuor della terra. Farà eziandio grande utilità al semenzaio, se imprima, che vi si pongano le mandorle, la terra nuova, la qual prima era sotto, si lievi di sopra, e, ottimamente polverizzata e trita, riceva il seme.

6 E quando saranno le dette mandorle nel semenzaio cresciute, e fatte grandi, per ispazio di due anni passati, si deono trasportare, de' detti mesi, a' luoghi, dove perpetualmente deono stare, e deonsi ordinare per modo, che guardin la parte meridionale, e sieno dilungi l'uno dall'altro, per ispazio di 15. o 20. piedi. Innestasi del mese di Dicembre, o di Gennaio, e ne' luoghi freddi s'innestano di Febbraio, se tu cogli i rampolli, e ripongli innanzi, che germinino. Quei rampolli, o vero polloncelli, che si lievano dalla sommità, sono utili, e migliori, per innestare, e innestasi sotto la corteccia, e nel pedale, in se medesimo, o nel pesco, o nel prugnolo. Ma il suo

7 innestamento non è mica utile, come il seminarlo, o vero porlo, secondo che Frate Alberto dice. E deesi nel primo anno, che si pianta, acciocchè ottimamente cresca, dal mese di Febbraio, insino al mese d'Ottobre, ogni mese cavar dattorno, e purgar dall'erbe, ch'entro vi nascono: o almanco quattro fiate, nel detto tempo, si cavi, quando la terra non fia troppo molle, ma quando fia tale, che si possa ridurre in polvere, avendo alcuno umore. Ne' seguenti anni almanco tre, o ver quattro fiate si cavi attorno, acciocchè possa ricever la piova, che di sopra viene, la quale, quando la terra fosse troppo calcata, e soda, non vi potrebbe entrare alle sue ra-

8 dici. Nel tempo del suo fiorire non si dee mica cavare, perocchè 'l suo fiore, per cavatura, agevolmente casca, secondo che scrive

Palladio. Se la sua terra sarà magra, nell'Autunno si cavi, e vi si metta il letame, se sarà troppo sabbionosa, convenevolmente riceverà pietre, letame, e creta. Deesi formare al modo, che di sopra è detto, ove parlai della formazion degli arbori in comune, e abbia un solo pedale, il qual, da sei, infino in dieci piedi, sia dalla terra, infino a' primi rami levato. Avvengono al detto arbore molti nocimenti, i quali alcuna volta a molte altre piante incontrano, e la lor cura è di sopra sufficientemente trattata. Onde incontra, che, se i detti mandorli son rosi, divengono i loro frutti amari, secondo che scrive Palladio, e, per questa cagione, si deono molto dagli animali guardare. Anche quando si teme che ricevano lesion dalla brina, si deono le loro radici spogliare, e scoprire, innanzi che fioriscano, secondochè Marziale afferma. Maestro Alberto aggiugne, e dice, che con pietre piccole bianche, e rena grossa si cuoprano, e, se non si teme della pruina, si lievi via la rena, e vi si ponga la terra. Dice Palladio, che Marziale afferma, che se, innanzi, ch'e' fioriscano, si cavino intorno, e per alquanti giorni acqua calda vi si metta, genererà teneri gusci. Dell'amare si fanno dolci, se, cavato intorno al pedale, si farà una caverna, lungi dalla radice tre dita, per la quale il nocevole umor risudi. O vero, che meglio si farà, se si pertugia il pedale, e vi si metta dentro un conio di legno, unto di mele: o vero, se intorno alle sue radici, si mette sterco di porcello piccolo, secondo che dice Palladio. E se si chiava, con molti aguti, la detta pianta, molto aiutorio riceve, quanto a fruttificare, e, massimamente, se i chiovi, o vero aguti, saranno d'oro, sì come Alberto scrive. Se non saranno abbondevoli si dee la radice forare, e nel detto pertugio un conio d'abeto si ficchi, o vero, che in tal maniera vi mettiamo una pietra, che comprenda la corteccia, sì che, comprendendola, si chiugga. Ha questo arbore questa proprietà, che nella sua vecchiezza fruttifica più, che quando è giovane, imperocchè allora il suo umore non si secca dal caldo, come nella gioventù. I suoi frutti si colgono, battendogli con le pertiche, allora, che maturi sono, avvegnachè acerbi, e teneri dalle femmine, e massimamente dalle pregne, desiderosamente si richieggano. La lor final maturitade è, quando la corteccia, ch'è intorno al guscio, s'apre e si parte da esso: e mondansi dal cuoio, se si lavano in acqua salsa, e diventan candide, e durabili molto. Ma sanza altra industria, e cura si conservano lungamente,

gamente, se si seccheranno. E se malagevolmente lasciano il cuoio, se si sotterrano in paglia, incontanente lo lasceranno. Delle sue verghe si fanno ottime mazze, o vero maniche di mazze, i quali i cavalieri usano. Ancora del suo pedale, appresso le radici, si fanno fortissimi magli da fender legne. Le mandorle dolci son calde, e umide nel mezzo del primo grado. Le verdi son più sottili, e più laudabili, che le secche, per la loro umidità: e però se le secche nell'acqua calda una notte, rimossane la corteccia, dimoreranno, diventeranno in operazione prossimana alle verdi. E se si mangiano verdi, innanzi, ch'abbiano cortecce, confortano le gengíe, e raffreddano il calor dello stomaco. Dioscoride afferma quel medesimo, e aggiugne, che aggravano il capo, e nutricano la scurità del viso, e accendono la lussuria, fanno sonno, e resistono all'ebrietade. Le mandorle amare son calde e secche nel secondo grado, e vagliono contro all'asima, e contro alla tossa, per cagion di freddo, prese col zucchero, a riprimere la loro amaritudine. Il loro olio vale contro alla sordaggine, e marcia, se dentro all'orecchio si mette. Anche vale contro a'bachi del corpo, se con la farina de'lupini si mescola, e poni sopra'l bellico. Anche vale a provocare i mestrui, se se ne farà suppositorio con trifera magna. Dice Avicenna, che le mandorle amare, di loro proprietà, uccidono la volpe, se con alcun cibo saranno da lei mangiate. Ancora fanno prò, se si pongano sopra'l panno, e sopra le litiggini, e margini, e percosse, e appianano la contrazion della faccia. E quando la radice si cuoce, e si frega sopra panno del uolto, è forte medicina: e la corteccia, e le foglie son mondificative, e sottigliative, e sanative, secondo, che Dioscoride dice. E mangiare mandorle dolci ingrassa. E Galieno dice, che le mandorle amare aprono l'oppilazion del fegato mirabilmente.

13 14

Dell'auellane, cioè nocciuole, Cap. III.

1 *L'Avellane son note, delle quali certe son salvatiche, le quali nascono ne'boschi, e nelle siepi, e certe sono dimestiche. Le salvatiche son piccole, e saporose, e hanno grosso guscio. Le dimestiche, alcune son tonde, e certe son lunghe, delle quali le lunghe sono più saporose, e più tosto si maturano: e tutte manifestano la loro maturitade, quando da'loro scogli si partono, le quali, quando saran-*

do saranno secche al Sole, lungamenre si conservano. Nascono, e allignano quasi in ogni aere. Amano luogo magro, freddo, umido, sabbionoso, e ivi stanno allegri, e freschi, avvegnachè in ogni altra quasi generazion di terra nascano, e durino. Deonsi por co' suoi noccioli, o vero guscio, e non si dee por sopr'essi più di due dita di terra. Ma meglio nascono, e allignano con le piante, e co'rampolli: e deonsi piantare del mese di Febbraio, avvegnachè di Marzo, e d'Ottobre, e di Novembre si possano piantare, e allignano. Del loro legno si fanno ottimi cerchi da vaselli di vino, e archi da saettare, assai buoni. L'avellane son calde, e poco secche, e son più fredde delle noci, e i loro corpi son più sodi, e più spessi, e sanza ventositade: e perciò sono più nutritive, che le noci, e più tardi si smaltiscono, e discendono nel corpo del ventre, e generano inflazione nel corpo, massimamente, se con la corteccia, o vero roccia dentro si mangiano: ma, tolta via, diventan più digestibili, e utili a coloro, che hanno vecchia tossa, massimamente se pestate, con mele, si danno a mangiare. Anche la sua corteccia è stitica, e strigne il ventre.

De'Berberi. Cap. IIII.

I Berberi son frutto d'un'arbore piccolo, molto spinoso, a modo di melagrano, e son ritondi, sì come il frutto del pruno albo, alquanto lunghi, e quasi neri. Piantansi a modo del melagrano. Sono freddi, e secchi in secondo grado, e vagliono contr'alla disposizion della febbre. E lo sciroppo fatto d'essi, e di zucchero, vale contr'al riscaldamento del fegato. E la loro polvere, confetta col sugo del solatro, anche vale contro al riscaldamento del fegato, sopr'esso posta. Avicenna dice, ch'e' son freddi, e secchi nel terzo grado. Dice ancora, ch'e' vincono molto la collora, e spengono la sete. L'arbucello di questo frutto è ottimo per chiusure, e per siepi, se se n'avesse copia; la quale, per seminare il suo frutto, o vero seme, aver si può.

Del Ciriegio. Cap. V.

IL Ciriegio è arbore noto, e disidera aere freddo, o ver temperato, ma il troppo caldo aere non può sostenere. Nelle tiepide regioni nascono piccoli ciriegi, e li ciriegi posti in region mon-

tuosa, o

tuosa, o in colli, o presso a' monti, stanno freschi, e desiderano, che 'l terreno, dove si pongono, sia umido. E delle ciriege certe sono dolci, e certe afre: e queste fanno grande arbore, il quale, per se stesso sale, e cresce diritto: e questo comunemente si chiama ciriegio. Ma altre sono, le quali sono molto agre, e queste fanno molto minore arbore, e non crescono in alto molto diritto, ma solamente si spandono per gli lati: e queste si chiamano amarine, o vero

2 marasche, le quali fanno molte pianterelle nel suo circuito, sopra le sue radici, molto circondate di barbicelle abili a piantare. Piantansi, ponendo il suo seme, del mese d'Ottobre, e di Novembre; e le sue vermene, o ver pali, che alcuna volta si pongono in aiutorio d'altra pianta, agevolmente diventano arbore fruttifero, secondo che scrive Palladio. Quegli che ben sono con seme piantati, si trapiãtano ne' mesi predetti. Innestansi del mese di Novembre, o se fosse di necessità, nell'estremità di Gennaio, secondo che dice Palladio. Ma io hò trovato, che 'l suo innestamento, fatto nel tem-

3 po di Febbraio, o vero di Marzo, ottimamente è ito innanzi, avvegnachè migliore sia il suo innestamento, e quel di tutti gli altri arbori, ch'hanno gemma, quando non l'hanno ancora, o quando è compiuta di scolare. Ma Varro scrive, che s'innesta nel tempo della brina, cioè da' dodici di Dicembre, insino a calen di Febbraio: Innestasi sotto la cortecccia, e nel pedale fesso, e nelle sue sommitadi. Ma coloro, che innestano nel pedale, ne deono levare ogni lanugine. Innestasi in se medesimo, nel pruno, e nell'oppio, e, secondo alcuni, nel pioppo. Ama fosse alte, e larghi spazij, cioè di trenta, o di quaranta piedi, e dee essere spesso cavato: e deesi

4 potare il seccume, ed il fracidume, che in esso fosse, e quello, ch'abbasso avesse messo, acciocchè non sia cagion di seccarlo: e non ama letame, anzi ne traligna, e diventa piggiore. Formansi in questo modo: che 'l pedale delle dolci si lievi da terra da otto infino a dieci piedi, e più, o meno, secondo che in allegro terreno, e grasso, o ver magro fosse. Ma il pedale dell'agre amarine si lievi in alto intorno di sei piedi. E se 'l Ciriegio infracidasse, per umor conceputo, si pertugi nel tronco. E se da formiche ricevesse molestia, o altra lesione, si dee curare al modo, ch'è detto di sopra, quando parlai degli arbori in comune. Le ciriege non si conservano in al-

5 tra maniera, che seccate al Sole. Acciocchè nascan sanza nocciolo, secondo che dice Marziale, si dee l'arbore tenero, insino a due

piedi,

piedi, ricidere, e quello poi fendere, infino alle radici. E la midolla di ciascuna parte si dee, con ferro, tor via: e, ciò fatto, sanza intervallo, costrignerai l'una, e l'altra parte, con vinco, e impiastra la parte di sopra di bovina, o vero di creta, e le fessure de' lati simigliantemente: e, dopo l'anno, la detta fessura salderà. E questa pianta poi innesta con rampolli, i quali ancor non abbiano fatto frutto, de' quali poi nasceranno ciriege, sanza nocciolo. Le dolci ciriege tosto discendono dallo stomaco, e dannogli piccolo aiuto, e l'afre fanno il contrario di queste. Ma l'acetose diseccano più che l'afre, e con questo tagliano, e fanno utilitade allo stomaco flemmatico, pieno di superfluitadi. Ma Dioscoride dice, che le Ciriege umide ammollano il ventre, le secche il tengono duro. E la sua gomma col vino, e con l'acqua mischiata, cura l'antica tossa, e megliora il color della faccia, e sottiglia il vedere, e provoca l'appetito: e, col vino solamente, vale al mal della pietra.

Del Castagno. Cap. VI.

IL Castagno è arbore noto, e son ne di due maniere, dimestiche, e salvatiche. Delle dimestiche alcune sono, che fanno i frutti molto grossi, i quali i Melanesi chiamano marroni: e alcune sono, che fanno i frutti di mezzana quantità, o vero grossezza, le quali si chiamano castagne. E alcuni sono, che fanno i sopraddetti marroni, e amano aere freddo, e non ischifano il tiepido, se l'umor lo consentirà. Dilettansi in monticelli, e in contrade oscure, e ombrose, e massimamente volte a Settentrione. Amano terren dolce, e soffice, non perciò arenoso, e anche nel sabbione nascono, ma in sabbione umido. Anche la terra nera è acconcia, e convenevole ad essi, e il carbunculo, e 'l tufo diligentemente spezzato: nel campo spesso, e nella terra rossa appena allignano: nell'argilla, e nella ghiaia non posson nascere. Seminansi con le piante, le quali, per se stesse, nascono, e col seme: ma quelle, che si seminano con le piante, sono sì inferme, e cattive, che spesse volte si dubita ne' due anni della lor vita. Sono adunque da seminar con le lor castagne di Novembre, e di Dicembre, e anche di Gennaio, e di Febbraio. E deonsi eleggere le castagne, per seminare, che sieno fresche, grandi, e mature, in questo modo. Che prima le castagne predette si secchino, sparte all'ombra, appresso tramutate in

istretto

stretto luogo, e ammassate, diligentemente si ricoprano con la re-
3 na del fiume. E dopo trenta dì, tolta via la rena, metterai quelle
in acqua fredda, e quelle, che son salde, e sane vanno a fondo, e
quelle, che rimangono, a galla, non vagliono. Ancora quelle
che aurai provate, similmente sotterrerai, e dopo i trenta gior-
ni le proverrai da capo. E quando questo tre volte avrai fatto,
seminerai al cominciamento della Primavera quelle, che saran-
no durate incorrotte. Alcuni sono, che le conservano in vaselli pie
ni di rena. E il luogo, che a questo arbuscello sarà deputato, si
doverrà pastinare, o ver vangare, d'altezza d'un piede e mezzo, in
tutto, o per solchi, mandati in ordine, o si risolva con gli aratri.
4 Il detto luogo, ilquale è ripieno di letame, e ridotto in polvere, ri-
ceve il seme del Castagno, non più demenso d'un piede. E a cia-
scun seme si debbe ficcare una verga per segnale: e de' detti semi
si pongano tre, o cinque insieme: e sia quattro, o almeno tre pie-
di di spazio dall'uno all'altro. Lequali quãdo ti piacerà di traspor
re, ne doverrai due piante trasporre sì fattamente, che ne' boschi
più spessi, e ne' seminali campi, più radi si pongano, cioè cinquan-
ta piedi l'uno dall'altro distanti, acciocchè si possano dilatar per
gli lati. E facciasi al luogo predetto un condotto, onde l'umore sco
li, acciocchè l'umore, che quivi si ricogliesse, e ristesse, non affo-
5 ghi il germoglio. Innestasi di Marzo, d'Aprile, e di Maggio in
se medesimo, e nel salcio, ma in esso più tardi alligna e matura.
6 Innestasi nella corteccia, e nella gemma, e meglio s'innesta a buc-
ciuolo, in questo modo, cioè. Che si tagli l'arbore, che sia di nobil
generazione, e quando avrà pullulato, il seguente anno, a modo
d'oppio, si colgano i piantoncelli, innanzi, che germinino, e in
freddo, e ombroso luogo si serbino sotterrati, acciocchè poi del
mese d'Aprile, e di Maggio si possano avere. Allor di quegli ac-
conciamente si farà innesto a bucciuolo, o vero a modo d'impia-
stro. Ma se si convengono fare molti nesti, facciansi molti buc-
6 ciuoli, con gemme, lunghi, secondo la latitudine d'un dito grosso,
e di più. Poi tagliato il piantoncel, che si dee innestare, in luogo
convenevole, e, fessa la corteccia, in tre o quattro parti, si s'elega
il bucciuolo, che sia più uguale al pedale, il quale tanto si man-
di giuso, che s'agguagli, e la corteccia levata, si formi meno lun
ga, che 'l bucciuolo, e tutto quello, che di sopra è scorticato, si ta-
gli. Il nuovo castagno si dee cavar dattorno spessamente del me

re di Marzo, e di Settembre, e s'egli è aiutato col potare, cresce troppo più. E quegli, che ne' luoghi salvatichi, sì come in boschi, si seminano, si deono i loro rami formar più bassi, che quegli, che si seminano ne' campi. Le castagne si colgono allora, che la loro maturitade farà cascare i lor ricci in terra, o vero, che quando cominciano a mostrarsi ne' ricci, si scuotono con pertiche, e raccolte co' ricci, si riducono in monte, in fra una siepe, per paura de' porci. E quando saranno così state rinchiuse, per alquanti dì, nella ricciaia, s'aprono: e queste cotali son migliori a salvarle fresche, come ho detto, o vero verdi: imperocchè, per tutto Marzo, si posson verdi serbare. Ma quelle, che mature dal caldo dell'arbore, caggiono, appena si serbano infino a quindici giorni. Le verdi, poste al fummo, acciocchè si secchino, lungamente si posson serbare, e dicesi, che sono più saporose, che l'altre. Conservansi verdi nel sabbione, come detto è, o poste al fummo in graticci quasi per due mesi, acciocchè poi, che saranno secche, si mondino, e lungamente si serbino. Il suo legno è ottimo nelle case, e di mirabile durabilità sotto terra, e fuora de' tetti alla piova: e imperciò di quello si fanno ottimi pali, per le vigne, e per le pergole, e per le siepi. E fannosi ancora del detto legno ottimi vasi da vino, e vasi, ne' quali le castagne, più lungamente, che in altri vasi, si conservano. Le castagne, secondo, che dice Isac, sono calde nel primo grado, e secche nel secondo, e la significazione del lor calore è la dolcezza. E la loro saporositade, e ponticitade dimostra la lor secchezza, e sono assai agevoli a smaltire, e assai nutritive, e non sono molto stitiche, o vero diuretiche: e se s'arrostiscono, sì si rarifica il loro corpo: e se si lessano in acqua, perocchè la loro complessione si tempera, per la mollezza, e umidità dell'acqua, generan nel corpo buono umore. Generano temperamento alla secchitade del petto, e del corpo, e dissolvono la difficultà dell'orina. I collerici le mangian col zucchero: i flemmatici col mele. Anche, secondo medicina, le castagne hanno mirabil virtù, imperocchè ristringono l'abbominazione, e'l vomito, e sono confortative del budello detto ieiuno. E, di quelle, se si farà impiastro di farina d'orzo, e aceto, o ver vino, e si porrà sopra le mammelle enfiate, potentemente vi darà aiutorio. E i gusci delle castagne arsi, e polverizzati, e temperati con sapa, e posti al capo de' giovani, per modo d'impiastro, i loro capelli conforterà, e accrescerà, e vale contro all'Alopezia.

7 8 9 10

Avicenna dice, che nella castagna è virtù mondificativa, e costrettiva del ventre di sotto, e stiticitade, e conforta le membra, ed è di tarda digestione, ma di buon nutrimento. Se adunque si mescoli con zucchero il suo nutrimento fie buono. Ma Galieno dice che la castagna è più nutritiva di tutti i granelli, in tanto che è prossimana a' granelli del pane.

Del Cotogno. Cap. VII.

1 IL Cotogno è arbore noto, e di questi certi sono, che fanno frutto, e chiamansi pere cotogne, e fanno arbori maggiori, e minor foglie, e il lor frutto è alquanto lungo. E certi fanno frutto, che si chiamano mele cotogne, ed è arbore poco minore, e ha le foglie più ampie. Amano i detti arbori luogo freddo, e umido: e se si pongono in luogo tiepido, hanno bisogno d'innaffiamento, tuttavolta sostengono stato di mezzano sito, intra natura di freddo, e di caldo, e ne' piani, e nell'erte allignano: ma desiderano i più, luoghi a china ed erta: desiderano terra assai grassa, e nella terra soluta più si dilettano, che nella creta. Piantansi piante con barbe, 2 le quali si truovano allato a esso arbore, e ottimamente si piantano co' talli, o con le vette ne' luoghi caldi del mese d'Ottobre, e di Novembre, ma ne' freddi del mese di Febbraio, e di Marzo. Ne' temperati di ciascun tempo si posson porre. E deonsi, secondo che dice Palladio, l'un dall'altro, tanto dilungi porre, che quando il vento lo crolla, l'acqua, che gocciola dall'un arbore, non tocchi l'altro. Innestansi di Febbraio, e innestansi meglio nel pedal, che nella corteccia, e innestansi in se medesimi. E deonsi innestar le novelle piante, nelle cui cortecce è il sugo. Se fosse maggior la pianta si s'innesta presso alla radice, là dove la corteccia, e 'l legno, per 3 benificio della terra, che vi s'aggiugne, diventa umido. Ancora ricevono in se i piantoncelli, quasi di tutte le generazioni, cioè di melo cotogno, e di sorbo, e di tutti que' meli, che migliori mele fanno: Quando è piccolo si dee aiutar con letame, quando è grande, si dee aiutar con cenere, e con polvere di creta, messa una volta l'anno alle sue radici. E i frutti di questi cotali, il continuo umore tosto matura, e multiplica: e deonsi innaffiare nel tempo del secco, e deonsi cavare intorno ne' luoghi caldi, d'Ottobre, e di Novembre, e ne' luoghi freddi di Febbraio: e di Marzo: e se non si cava 4 intorno ogni anno, o diventa sterile, o i suoi frutti tralignano. For-

manzi in questo modo ciot. Che abbiano un sol pedale, quattro, o vin que piedi levato da terra, e deonsi potare, e da ogni viziosità purgare. E se'l detto arbore fosse infermo, si dee ugualmente alle sue radici sparger la morchia dell'olio, mischiata con l'acqua, la qual cosa fatta ciascuno anno, lo guarderà da viziosità, e malizia, ma farà danno alla lunga etade, e vita di detto arbore, secondo che scrive Palladio. Colgonsi del mese d'Ottobre, quando, vegnendo la rugiada, manifesta la loro maturitade, con giallo colore e odore: e quanto sono più odorifere, tanto sono da giudicar migliori. Se s'appiccano per li piccinoli in region fredda, per avventura dureranno un anno e più. E anche si posson conservare, se, mettendole fra due tegoli, si chiudano da ogni parte con loto, o vero, se s'incuocono in defruto, o vino passo. Altri sono, che le conservano, involte in foglie di fichi. Altri solamente le ripongono in luogo asciutto, ove vento non possa entrare. Altri le sommergono in mele. Ma a questo modo si deono elegger quelle, che sono molto mature. Altri sono, che le sotterrano in miglio, o vero, scevere, le mettono intra la paglia. Altri sono, che in vaselletti pieni d'ottimo vino, le mettono, e altri le mettono ne' vaselli del mosto, la qual cosa rende odorifero vino. De' cotogni si fanno buone, e spesse siepi, ma non hanno spine, ma contrastano agli andamenti degli animali. E alcuna volta fan frutto, e, tagliati, rispondono assai bene al fuoco. Le cotogne, come dice Isaac, generalmente si dividono in due, cioè in crude e lignee, e in perfettamente mature. Le crude, e lignee son pessime, imperocchè son grosse, e terrestri, e durissime a smaltire, e niente nutriscono: e però si convengono al postutto schifare. Quelle che son perfette, e mature, universalmente son fredde nella fine del primo grado, e secche nel mezzo del secondo, e per questa cagione hanno più ponticità, che tutte l'altre mele, e però vagliono al flusso del sangue, e alla soccorrenza, e al vomito, e sono confortative dello stomaco, se in quello dimorano, e se si mangiano, quando lo stomaco è voto, costringono il ventre: e, se dopo il cibo si prenda, allarga, comprimendo, e costrignendo la bocca dello stomaco. Ma delle cotogne altre sono afre, e altre sono acetose, e altre sono dolci. L'Afre, o vero pontiche, e stitiche sono più fredde, e più dure a smaltire, e imperciò non son da mangiare, con la sua carne, o ver sustanzia, ma solamente il suo liquore, imperciocchè conforta lo stomaco, e

provoca l'orina, e costrigne l'egestione, e'l vomito. E se si mangiano con carne si si dee fare, che la durezza della lor carne si rimuova, e tolga via, e lessandola, o gittandovi su acqua calda, o che si fendano: e questo è meglio: e gittate via le granella, si metta mele in quelle concavitadi, e si scorteccino: e in lino, o vero in istoppa, o vero, che meglio vale, a rinvolgerle in pasta, si sotterrino in calda cenere, e in questo modo saranno molto stitiche, e confortative. L'acetose son più sottili, e più penetrabili, e imperciò spengono la sete, e l'acuità della collera rossa, e fanno prò al collerico vomito, e all'egestione, e provocano l'orina, e accrescono la forza dell'appetito. Il loro odore rimuove il vomito, e'l sugo bevuto, dopo'l vino, ammazza il fummo, che sale al capo. Onde dice Avicenna, che le cotogne sono utili al vomito, e all'ebrietà, e mitigano la sete, e confortano lo stomaco, che riceve le superfluitadi, e giovano allo scorticamento delle budella. E quando si prende, dirietro al cibo, solvono il ventre, in tanto che quando assai se ne mangia, traggono il cibo dello stomaco innanzi, che sia digesto. Le dolci sono più temperate, e hanno alcun calore, onde non hanno manifesta virtù a spegnere, e ammortare la sete, e'l caldo,

Del cederno. Cap. VIII.

IL cederno è arbore noto, e desidera aere caldo, e rallegrasi de' luoghi marini, massimamente, e umidi, de' quali umore esca. Tuttavolta, se alcuno, in fredda contrada questa generazion d'arbore allevar disidera, si'l dee disporre, e ordinare in luogo chiuso di pareti, o con gli ordini volti al Meriggio. Ma ne' freddi mesi richiede, che sia coperto di strame, e quando la State ritorna si dee liberare dalla copertura predetta, e renderle all'aere sicuramente. Desidera terra di molto rada natura. Seminasi del mese di Marzo in molti modi, cioè con seme, con ramo, e con glaba, cioè talea. Se'l vorrai seminare con granella farai così. Caverai la terra intorno di due piedi, e mescolerala con cenere, e farai piccole aie, acciocchè da ciascuna parte l'acqua possa correre pe' canali. E in queste aie apirrai la fossa d'un palmo, con le mani, e tre granella, con la sommità di sotto volte, insieme ordinerai, e le copirrai, e coperte, le innaffierai continuamente. E se l'userai di bagnare con acqua tiepida, più tosto andranno innanzi, e cresceranno:

no: e nati, sempre la prossimana erba d'attorno si svelga, e quivi saranno tre piante trasposte. E se vorrai porre il ramo, non lo sotterrar più d'un piede, acciocchè non infracidi. Da ciascuna parte rappianalo, ricidendo i nodi, e gli sproni, ma con intera sommità delle gemme, per le quali il germoglio ingrossi. Ma i diligenti coltivatori lo impiastrano da ciascuna parte, o con la belletta del Mare lo 'nvolgono: o, con rimenata argilla, la stremità di ciascuna parte cuoprono: e così lo pongono nel pastinato, e lavorato terreno. La talea può essere, e più corta, e più sottile, la quale similmente si sotterra tutta, e non si debbe accostare con gli altri arbori. La talea, o vero la sua glaba, si pone nelle caldissime regioni, nel tempo autunnale, e nelle fredde regioni di Luglio, e d'Agosto, e per continui adacquamenti s'apprende. Afferma Palladio essere andati innanzi, insino che sono molto cresciuti, e che hanno fruttificato. Innestasi del mese d'Aprile ne' luoghi caldi e di Maggio ne' luoghi freddi, non sotto la corteccia, ma fendendo il pedale, intorno le sue radici: e nel pero, e nel moro, secondo alcuni. Amano d'essere spesso cavati, e per questo avvegnono i frutti maggiori. Ma quegli, che sono aridi, radissimamente dovemo troncare, e rimuovere. Questo arbore non è mai senza frutti, conciossiecosa, che per abbondanza d'umori, dopo i maturi, mettan gli acerbi. E alla piantagion degli acerbi seguitano i fioriti, quasi un continuo di fecondità, ministratogli dalla natura. E dice che si mutano d'agro in dolci, se per tre giorni in acqua di mulsa si metteranno i semi, che si doverranno porre, a macerare, o vero in latte di pecora. Alcuni del mese di Febbraio succhiano il pedale dalla parte di sotto, con pertugio torto, in modo, che non trapassi, e quindi lasciano scolar l'umore, infino a tanto, che i frutti si formino: e quando son formati, riempiono il pertugio di loto, e in tal modo, quel di mezzo farsi dolce, confermano. I suoi frutti si posson nell'arbore, quasi tutto l'anno serbare, o vero intra la paglia; e meglio si conservano, se si rinchiuggono in vaselli, di qualunque condizion sieno. I pomi citrini, secondo Isac, sono composti di quattro cose: cioè di corteccia, di carne, di midolla, e di seme. La corteccia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, la qual cosa la sua acuità, e odore, manifestano: ma la sua sustanzia è dura e solida, per la qual cosa non si dee prendere in cibo. Ma se una piccola particella, per via di medicina, se ne prenda, con-

ce, conforterà lo stomaco, e aiuterà la virtù digestiva, e farà buono alito. E se si darà con buon vino, potentemente varrà contro al veleno mortifero. E, se si metterà, poichè sarà secco, tra i panni, salveragli, senza corrosion di tignuole. E se si darà mangiare alle donne gravide, curerall'e dallo irrazionale appetito de' cibi. La sua carne è fredda, e umida nel primo grado: per la qual cagione refrigera lo stomaco, ed è difficile a smaltir per la sua durezza. Perlaqualcosa è necessario allo stomaco voto, che innanzi a ogni cibo lo prenda, con mele e zucchero. E se nel mezzo del mangiare, o nella fine si mangia, si fa cagione, e materia di dura, e di grossa febbre: ma la midolla è sottile e acquosa, e sanza alcun nutrimento. Ma questa è di due fatte: perocchè alcuna è insipida, e alcuna acetosa. La insipida è fredda e umida nel secondo grado, perlaqualcosa raffredda il calore, e mitiga la sete. Ma l'acetosa è fredda, e secca nel secondo grado, e ha virtù incisiva, e sottigliativa, e rifriggerativa, per la qual cosa mitiga il calor del fegato, e conforta lo stomaco e muove la virtù appetitiva, e mitiga l'acuità della collera rossa, e a coloro, che hanno sete, perfettamente conviene, e rimuove la sospizzione, e la tristizia generata dalla collerica, e cordiaca passione, e mitiga l'egestione, cioè, uscita, e'l vomito collerico: e le'mpetiggini, e lentiggini, stropicciate con quella, rimuove: la qual cosa testimonia il panno bagnato d'inchiostro, lo quale se sia purgato con essa, ritorna nel primo colore. Il suo seme è caldo, e secco nel secondo grado, e ciò dimostra la sua amaritudine. E imperciò, secondo cibo non è mica convenevole ad usare: ma medicina è salubre e dissolve le posteme e vale contro al veleno dato con vino. Ancora le sue foglie, perocchè sono oderifere, e hanno alcuna cosa d'acuità, son prossimane per operazione di giovamento, alle bucce de' pomi.

Del Cornio. Cap. IX.

IL Cornio è un piccolo arbore, il quale, avvegnachè nasca ne' boschi, e sia comunemente arbore salvatico, tuttavolta dimesticar si può, per via di cultivamento: e, perchè fa utile frutto, dirò di quello. Questo arbore sostiene quasi ogni aere, e appigliasi quasi in ogni terra, e massimamente nella grassa, e umida. Piantasi col seme suo, e anche con le piccole piante, le quali si truovano, con

no, con le radici, appresso di quello, e i suo frutti dimostrano la lo ro maturitade, allora, che saranno, per molta rossezza, quasi diventati di nero colore, e quando agevolmente cade dall'arbore: e del suo legno, perocch'egli è durissimo, e tenace, si fanno ottimi denti di mulino, e manichi di martello, e vette di coreggiati da battere il grano, e le biade, e vette da vergheggiar la lana. E generalmente si fa di quello tutte quelle cose, le quali richieggon durezza, e tenacità di legno. E imperò è utile a farne siepi, ne' luoghi, dove non ha bisogno di chiusura di spine, perocchè questo arbore non ha spine. E perocchè delle dette piante non si truova abbondevolmente, si faccia semenzaio del suo seme, colto maturo, e al Sole seccato: deesi seminar del mese d'Ottobre, e di Novembre, o di Dicembre, se in quel tempo la terra è sana. Le cornie di lor natura son molto afre, e lazze: e quanto meno son nere, tanto più sono afre, e non son mica utili ad usare, ma per malattie rimuovere, perocchè vagliono a costrignere il vomito, e 'l flusso del ventre, che per acuità di collora procedono, per la loro freddezza, e secchezza. Anche si fa di quelle ottimo aceto, se innanzi, che sieno mature si pestino, e si mescolino con fortissimo aceto, e fattone pane conservinsi, e quando sarà bisogno si mescolino con vino.

Del Fico. Cap. X.

IL Fico è arbore noto, e le sue diversitadi sono infinite, e imperò ciascheduno elegga quella generazion di fichi, la quale, nel luogo, dove piantar si disidera, o in simigliante, vedrai, che meglio alligna. Tuttavia si ponga cura, che ne' luoghi magri, e secchi, non pianti quegli, i quali nel tempo del gran caldo, in così fatti luoghi, caggion dall'arbore: Anche procuri, che ne' luoghi rimossi dalle case non pianti quelle generazioni di fichi, che producono i fichi prima, che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo, o ver temperato, e nel mezzanamente freddo, con l'umano aiutorio, si sostenta, cioè se sarà di verso Oriente, o di verso il Meriggio discoperto, e dall'altre parti guernito, con certi ripari, e coverture. Anche non s'ingrassi, nè si bagni la terra sua, in cotali luoghi, acciocchè la mortificativa freddura del Verno non lo truovi troppo tenero. E allora il suo pedale si guernisca sufficientemente di paglia intorno, infino a' rami legata: e pongasi sopra la terra leta-

ra letame di colombi, il quale, mancando il freddo, dopo'l Verno si tolga via, se la terra non fosse già troppo magra: e desidera terra grassa, e mezzana, e soluta: e ancora nella magra, e secca alcuna spezie di fichi si difende, nella quale più secchi, e più dolci frutti nascono. Ma nel grasso, e umido terreno diventano i frutti più acquidosi, e men dolci, e di men sapore, e più grossi. Piantasi con
3 piante piccole divelte dalle radici de' fichi, e si piantano in luoghi secchi del mese d'Ottobre, e di Novembre: ne' temperati si piantano di Febbraio: ne' freddi del mese di Marzo, o d'Aprile. E se porrai la pianta, o la vetta, porrale alla fine di Marzo, o d'Aprile, allora, che sarà in esse venuto più verde sugo. E, se porrai vetta, taglierai due, o tre rami dalla parte australe, secondo Palladio, e, fatto ciò, gli sotterrerai in modo, che la terra rimanga in mezzo tra l'uno, e l'altro, e dividagli, sì che facciano, come tre rampolli. La talea porremo in questo modo, cioè. Che, divisa prima leggiermente, dall'una parte si metta nella fenditura una pietra.
4 Deonsi sceр quelle piante, le quali abbondan di nodi spessi: ma quelle, che sono chiare, e che hanno i suoi occhi da lungi l'uno dall'altro, si reputano essere sterili. E se nutrirrai la pianta del fico nel semenzaio, e, poichè sarà matura, e compiuta la trasporrai nella fossa, producerà più nobili frutti. Ama alte fosse e gran campo dall'uno all'altro, per la lunghezza delle sue radici. Ne' luoghi freddi semineremo, o vero porremo i fichi, i quali tosto vengono, acciocchè, innanzi le piove dell'Autunno, possano i suo' frutti producere. Ma ne' caldi, e ardenti luoghi, dovemo porre quegli, il cui frutto si matura tardi. Innestasi il fico del mese d'Aprile,
5 circa la corteccia: e se sono giovani s'innestano, fendendo il pedale, e incontanente poi si dee legare, acciocchè vento non v'entri. Apprendonsi meglio se s'innestano in pedale tagliato, rasente la terra. Alcuni sono, che gl'innestano di Giugno. Onde scrive Varrone, che quegli alberi, che nel tempo della Primavera s'innestano, si possono ancora innestare intorno al Solstizio, si come il fico, il quale non è materia densa, e imperò seguita più caldo luogo: onde incontra, che ne' freddi luoghi non si possono allevar ficheti. Ed è da sapere, che, al fico innestato di fresco, l'acqua è nimica, imperocchè'l tenero, e giovane tosto corrompe, e'nfracida. Adun
6 que nel segno della Canicula acconciamente si stima, che s'innestino. Ma sono alcuni, i quali, a quegli che sono per natura meno

molli, legano alcuno vasello sopr'essi, d'onde lentamente distilli acqua, acciocchè non si secchi prima, che la marza s'appigli, e venga meno: la corteccia del qual rampollo si dee salvare intera, e quello far sì acuto, che non ispogli, ne scuopra la midolla. E acciocchè dalla parte di fuori le ventose piove non possan nuocere, ne ancora il troppo caldo, si dee dintorno impiastrar d'argilla, e poi legare con corteccia d'arbore di sopra. Scrive Catone, che ancora, nel tempo della vendemmia, si può il fico innestare, e desi scerre il rampollo, o vero piantoncello d'un'anno, perchè se fosse di meno, o di più tempo, si crede, che sarebbe inutile. Anche si può ingemmare, o vero impiastrare, e innestare a bucciuolo del mese di Giugno e di Luglio. Ma nondimeno si può tuttavolta innestare a bucciuolo, e di Maggio, e d'Aprile. E innestasi nel caprifico, nel moro, nel platano, con le gemme, e co' rampolli, secondo che scrive Palladio: ma molto meglio s'innesta in se medesimo. Ama d'essere spesso cavato. Anche farà grande utilità, se nell'Autunno vi si metta letame, e massimamente letame d'uccelli. Formasi il fico ne' luoghi freddi, per modo che abbia solamente un pedale, poco dalla terra levato, e in cotal maniera meglio si difenderà dal freddo. Ma ne' caldi luoghi sen' ordini uno, o più, purchè non trapassi il numero di tre, o di quattro piantoni, secondo che piacerà. E si dee tagliare da essi, tutto ciò, che si troverrà fracido, o mal nato, e deesi potare per modo, che, inclinato per li lati, si possa spandere per le latora. E deesi il suo pedale scarificare nel luogo, dove gonfia, e ingrossa, acciocchè l'umor ne possa scolare, sì che non generi vermini, i quali se già fossero generati, si rimuovano dal fico, con uncini di ferro. Sono alcuni altri, che solamente pongon calcina viva nelle caverne de' vermini. E se le formiche inducessero molestia sì si dee prendere rubrica, cioè terra rossa, e biturro, e pece liquida, e, mischiate insieme, impiastrarne il pedale intorno. E se i suoi frutti, quasi come ammalato, gittasse, sono alcuni, che a ciò sovvengono, forando le radici, e ficcandovi dentro un conio: o vero, che sovente la scorza dell'arbore fendono con la scure, allora, che i fichi incomincino a produr le foglie. E acciocchè produca, e meni molto e grasso frutto, nel cominciamento del germoglio, torremo le vette di sopra, e taglieremo solamente la sommità, che procede dal mezzo dell'arbore. E acciocchè tosto maturi i suoi fichi, ugneragli con sugo della cipolla lunga, mischiato

(margin numbers: 7, 8, 9, 10)

schiato con olio, e pepe, allora, che sono grossi, e cominciano ad arrossire, secondo che dice Palladio. Possonsi serbare i fichi verdi, ordinati in mele, in modo, che non si tocchino insieme, o vero ciascun per se, in una verde zucca rinchiusi, e cavato a ciascuno il suo luogo iv'entro, secondo, che dice Palladio. Seccansi, e conservano in questo modo, nel quale gli conserva tutta campagna: cioè. Che primieramente i fichi si spandano in sù i graticci, infino al mezzo giorno: ancora molli si rimettano ne' cofani, o vero ceste. E allora, scaldato il forno, a modo, che richiede il pane, e iv'entro
11 si metta il detto cofano, messovi prima sotto tre pietre, acciocchè non arda, e si chiuda il forno. E poichè i fichi saranno ben cotti, così caldi, come sono, interponendovi le foglie del fico medesimo, in vasello di terra si pongano ben calcati, e chiusi. Ma se per le soperchievoli piove, non potrai porgli allo scoperto, acconceragli sotto'l coperto, in maniera, che stieno levati da terra un mezzo piede, e di sotto ad essi, in luogo di sole, si metta cenere, che vapori quegli, e riscaldigli, e asciughigli. Poi si volgano al contrario della lor tagliatura, acciocchè così i loro cuoi, come le loro pol pe, si secchino, e poi, accoppiati insieme, si mettano in cestelle, o
12 in sacchetti. Altri sono, che i fichi mezzanamente maturi, poichè gli hanno divisi, gli spandono tutti in graticci, a seccare al Sole, e la notte gli ricolgono sotto copertura. E conservansi ancora con la loro grassezza, secondo'l modo degli Spagnuoli, in questa maniera, cioè. Che si deono mezzanamente seccare, e poichè saranno ottimamente raffreddati, si mettano in alcun vaso, e bene stretti si conservino. E i fichi secchi, i quali quelli di Cesena han no ottimi, si fanno da loro in questo modo, cioè. Che tolgono i fichi, i quali si chiamano grassule, o vero grasseglì, non troppo maturi, e lasciansi interi per due giorni al Sole: e, ciò fatto, i più gras-
13 si si fendono per lo mezzo, per lo traverso, e ripongonsi con la parte d'entro rivolta al Sole a seccare, e lascianvisi due, o tre dì: e poi si giungono insieme, e ancora si lasciano stare due, o tre dì al Sole, e poi si mettono in resta, o vero treccia, e anche si lasciano al Sole due, o tre dì: e, ciò fatto, si tengono nella cassa, intorno di quindici dì: e poi ancora, se è mestiere, si pongano al Sole, i quali poichè saranno raffreddati, si pongano strettamente in alcun vasello, e si carichin fortemente. E deesi prender guardia, che, quan do si seccano, la rugiada, e la piova in niun modo gli tocchi. Il fi-

co di sua natura è più laudabile, e di maggior nutrimento, che tutti gli altri frutti, ma genera grossi umori, e i verdi sono di due maniere: perocchè altri sono crudi, non perfettamente maturi, e certi perfettamēte maturi. I crudi nō ben maturi poco son caldi, ma sono più grossi, per la Signoria della parte terrestre, che in quegli è. Onde dice Ipocrate, che quanto il fico è più di lungi dalla maturità, tāto è meno caldo, e più grosso, e quello, che perfettamēte è maturo è caldo nel primo grado, e tēperato intra l'umidità, e la secchezza. Il fico è cōposto di tre cose, cioè: di seme, di polpa, e di corteccia. Il seme non ha nutrimēto alcuno, se non come la rena, o le pietre. La corteccia è secca in maniera d'un cuoio, per la qual cosa è durissima a smaltire. Ma la sua carne è più nutritiva, e più salutevole. Il fico secco è caldo nel principio del secondo grado, e secco nel mezzo del primo, per la qual cosa riscalda, e genera sete, e mutasi in umor collerici. Tuttavolta sono di maggior nutrimento, che alcun'altro frutto, e hanno meno enfiamento. Ma se troverrà nello stomaco abbondanza di troppi umori, diventa duro a smaltire, e mutasi a corruzione, e genera enfiamento, e ventusità, e pessimo sangue, e nella parte di sopra del corpo generano pidocchi. Ma se troverrà lo stomaco mondificato, e voto d'umori, si patisce bene, e genera laudabil sangue, e purga, e mondifica il corpo, e le reni, e'l polmone, e la vescica da' grossi umori. E chi vuole i suoi nocimenti schifare gli dee prendere a digiuno, e dietro a essi prenda, o pepe, o gengiovo. E acciocchè generino sangue laudabile, si deono con essi insiememente mangiar noci, o vero mandorle. Anche, secondo medicina vagliono, se si cuocano con Isapo, perocchè mondificano il petto, e'l polmone, e rimuovon l'antica tossa. E, gargarizzata la lor cocitura, dissolve la postema generata nella carne del polmone. E se si coceranno in vino, e della detta cocitura si farà cristèo, varrà contro al dolor del ventre, il quale procede da grossi umori. E Avicenna dice, che de' fichi i bianchi sono migliori, e appresso i rossi, e poi i neri. E il sugo delle sue foglie è di forte riscaldamento, e mondificamento, e nettamento: e in esso è ultimo lenificamento: e'l suo latte costrigne il discorrimento del sangue, e del latte, e liquefà quello, ch'è congelato. Quegli, che sono umidi, sono di velocissimo nutrimento. E i rami del fico hanno in loro tanta virtù, d'assottigliare, che quando con essi la carne si cuoce, si dissolve, e la loro decozione

vale alle posteme del gozzo, e a quelle delle radici degli orecchi, se sarà gargarizzata. E il suo latte vale a puntura dello scarpione, se s'ugnerà la puntura di quello, e similmente alla puntura della rutella. E similmente i fichi non maturi, e le foglie fresche vagliono al morso del can rabbioso se sopr'esso si porranno.

Dell'Alloro. Cap. XI.

1 L'Alloro è un'arbore assai grande, le cui fronde sono lunghe, e salde, o vero dure, e sempre verdi, e odorifere molto: il quale arbore produce l'orbacche, frutto piccolo, e nero. In ogni aere quasi alligna, e massimamente nel temperato, e nel caldo si diletta. Ama terra soluta marina, e piantasi con rami, e con rampolli, e col suo seme del mese di Marzo, e spezialmente quando l'umore sarà tornato alla corteccia de' rami. Le sue foglie, e rami sono ottime a coservare in essi i fichi secchi. Anche si mettono nella gelatina, acciocchè rendano quella di buono odore. E anche si pone intorno al cotognato i piccoli fruscoli, divisi, e rotti, e in qua-
2 lunque cosa si mettano a cuocere, il suo odore grandemente accrescono: e per l'odore, e afrezza, che hanno in loro, confortano lo stomaco, e'l cerebro. Il suo frutto, il quale s'appella orbacca, se si metterà nel vino maculato di muffa, il correggerà, e retificherà, ma molto il contrista per lo suo spiacevol sapore. Avicenna dice, che le granella, la corteccia, e le foglie sue, sono calde, e secche, ma le granella sono più calde, e più secche, perocchè son nel secondo grado. E il suo olio è più caldo, che l'olio della noce, e giova a tutti i dolor de' nervi, e risolve la scorrenza. E quando della sua corteccia, o delle granella, si bee il peso d'un fiorino, rompe
3 la pietra, e uccide il feto, cioè il fanciullo in corpo alla madre, per la sua amaritudine, aggiunta sopra l'amaritudine d'altre cose: e fa prò al morso dello scarpione, data col vino. Ed è buona alla puntura delle vespe, e dell'api, e universalmente è teriaca a tutti i veleni, bevuta. E Dioscoride dice, che le frondi dell'alloro guardano, e rendon sicuri i libri, e i vestimenti, co' quali sono poste, da tignuole, e vermini, e corrosioni.

Del

Del Melo. Cap. XII.

IL melo è arbore notissimo, e de' suoi frutti alcuni son, che riceuon maturitade del mese di Giugno, e di Luglio, i quali, se si lasciano negli arbori, infino che sien compiutamente maturi, diventano dolci, e odoriferi molto. Alcuni son, che non si maturano infino al Verno, ma in questo tempo acerbi, e agri si colgono, e poi, per se medesimi, in processo di tempo, si maturano. Altri sono, che son grossi molto, e altri, che sono piccoli, e altri, che son mezzani: e certi sono di color rosso, e certi di color giallo, e certi di color verde: e certi son dolci, e certi acetosi, e certi afri: e certi sono, che son lunghi, e certi lati, e certi tondi, e certi, che lungamente si conservano, e certi poco: e certi duri, e sodi, e certi molli e teneri, e che agevolmente si rompono: e certi che durano nell'arbore, e certi, che agevolmente ne cascono. Onde le spezie de' meli son molte, delle quali potrà l'huomo per esperienza conoscere il vantaggio in ciascuna contrada, ed eleggere le migliori, e le men buone schifare. E questo arbore, quasi in ogni aere alligna, e ama grasso, e allegro terreno. Il qual terreno, non tanto solamente riceve umidità per adacquamento, ma per natura maggiormente. E se sarà in arena, o in argilla sì si dee atar con bagnarlo, e adacquarlo. E ne' luoghi montuosi si dee ordinare volto al Meriggio. Ed è da sapere, che in luogo magro, e arido, genera i frutti verminosi, e cadevoli dall'arbore. Seminasi co' rami, e col seme, ma pena troppo a venire, in ciascun di questi due modi. Adunque è meglio, che ne' caldi luoghi, d'Ottobre, e di Novembre, e ne' freddi di Febbraio, e di Marzo, pogniamo le piante salvatiche de' meli, e quando saranno cresciute, s'innestino. E possonsi eziandio innestare, innanzi, che si piantino, e assai bene s'appigliano, se di fresco innestate si piantano: e nella State spessamente, con sarchiello, e con adacquare, s'aiutano. E lo spazio di questi arbori, tra l'uno e l'altro, debbono essere di 20. o di 30. piedi. Il melo si può innestare in se medesimo, e nel pero, e nel prugnolo, e nel pruno, e nel sorbo, e nel cotogno, e nel pesco, e nel platano, e nel pioppo, e nel salcio, del mese di Febbraio, e di Marzo, e per lo Solstizio cinquanta giorni, come Cato dice. E negli altri arbori si può innestare, come il pero, e nella corteccia, e nel pedale, e con lo'mpiastro, e

stro, e a buccinolo, e nella pertica dell'amedano, o vero del salcio forato, secondo la forma generale, data nel Libro secondo. Questi arbori l'anno, che si piantano si cavino dattorno, e purghinsi da tutte l'erbe iu ciascun mese della State. Appresso in certi an-
5 ni, due, o tre volte si cavino intorno, per ciascuna State. Ma poichè saranno cresciuti, e avranno fondate le radici, non richieggono d'esser cavati, ne arati dattorno, e imperciò si convengono più tosto i prati ad essi: e non abbisognano di letame; ma volentier lo riceuono, e massimamente se sarà cenere mischiata con esso. Amano temperati adacquamenti, e ad essi è convenevole acconcio il potare, massimamente il seccume, e l'altre frondi mal nate. Formansi in modo, che'l pedale sia da terra levato sette, o otto piedi, ilqual non istia mai accompagnato d'altro pedale. E desi proccurare, che'l pedale si divida in molti rami, e i rami in verghe,
6 e vettucce, le quali menino, e producano il frutto: e che ugualmente, per tutti i lati, si spanda in tal modo, che i rami, alcuna volta troppo caricati, sieno sostentati per lo legame, secondamente, che nel capitolo degli arbori, in comune, pienamente di queste cose è trattato. Avviene ancora agevolmente a questo arbore, che i frutti suoi sien cascaticci, laqual cosa se avverrà, sì si dee fender la sua radice, e dentro mettervi una pietra, e terrà i frutti. E se per ispessezza de' frutti si caricassero troppo i rami, sì se ne deono del mese di Giugno, e di Luglio trascerre tutti i viziosi, acciocchè il sugo, che va a' corrotti, si volga, e vada a' migliori, e a' no-
7 bili faccia abbondanza, la quale abbondanza perdevano, per gli troppi, e cattivi frutti. Ma se questo acconciamente non si può fare, sì si deono difendere con pali, con pertiche, e con funi, dalla rottura de' rami, acciocchè la sua copiosa abbondanza non si converta in sua morte. Anche invecchia molto tosto quest'arbore, e nella sua vecchiezza, incattivisce, e traligna. E deonsi le mele della State corre, allora, che dimostrano la loro maturità, per colore, e per odore, e per dolce sapore. E quelle, che si deono serbare, si deon corre intorno la fine di Settembre, e insino a mezzo del mese d'Ottobre, allora, che dimostrano la loro maturità, per cadi-
8 mento di molte non corrotte, e per anneramento de' semi, con aiuto di lunghe scale, infino a' rami, a' quali possono aggiugnere. Ma, da indi in sù, si deono corre con le mani, legando i rami deboli a' forti, con funi, o vero con uncini, ben legati a forti rami. E poi si

deono

deono diligentemẽte scer le mele, le quali serbar vogliamo, e quelle riporre in luogo scuro, ove vento non sia, benchè piccolo, secondo, che scrive Varrone. Onde se vi fosse forte vento si deono chiudere le finestre, faccendo loro letto imprima in sù i graticci, di strame o di paglia, o di loppa, e iv'entro in monticelli spartite si dispongano. Altri sono, che tutte insieme le pongono, e cuopronle con loppa, e lascianle stare. Delle mele si fa vino, e aceto a modo, che delle pere si dirà innanzi. Le mele si dividono in due maniere, cioè. In crude non mature, e in perfette, e compiutamente in sù l'arbore maturate. Le crude son dure, e lignee, e nutriscon male, e nuocono allo stomaco, e generan dolore, e non trapassano nelle vene, e la loro continuanza è cagione di lunga febbre, che malagevolmente si rimuove: laqualcosa è similmente da intendere di tutti gli altri frutti, i quali non sono perfettamente ne' loro arbori maturati. Quelle, che sono perfettamente ne' loro arbori maturate, sono diverse, per la diversitade de' lor sapori: perocchè certe sono afre, certe acetose, e certe dolci. L'Afre son terrestri, e fredde, e secche, e tardi si smaltiscono, ma molto sono confortative allo stomaco, imperocchè lo stomaco costringono, e la superflua umidità, la qual truovano, fanno discendere. Costringono ancora la digestione, massimamente se si prendono innanzi al cibo: e sono convenevoli a coloro, ne' cui stomachi signoreggia il caldo, e l'umidità, ma sono dure, e grosse a smaltire, e tardi trapassano nelle vene, e generano enfiamento, e nuocono a' nervi. Ma il lor liquore è più laudabile, e più sottile, e più lieve, ed imperciò conforta lo stomaco e le budella, e vale al flusso del sangue, e alla dissenteria, per la digestion collerica, e anche al vomito: per la qual cosa si conviene gettar fuori la sustanzia, e'l sugo tenere, e ingegnarsi, come la loro durezza freddezza, e asprezza si tolga via: e questo si fa in tre modi. O lessando quelle in acqua, acciocchè per l'acqua tragga l'umidità, e ammollamento: o appiccandole sopra'l fummo dell'acqua calda, acciocchè ammorbidino, e maturinsi, e segandole, per lo mezzo, o vero tagliandole, tratte via le granella, si metta mele, o zucchero in loro luogo, secondo la natura di coloro, che le prendono. E involgendole nella pasta, e lasciandole nella cenere calda, o nella brace, infino a tanto, che la pasta di fuori si cuoca. E questa arte l'ammorbida e matura, e da lor sapore, e velocità a smaltire; e il nocimento, che fanno a' nervi rimuove da

4 5 6 7

muove da loro. E nelle mele acetose signoreggia acquosa sustanzia, e con poco terrestro, per la qual cosa, per la lor frigidità, e secchezza, sono più temperate, che le lazze, o vero afre, per la vicinità del liquore, alla natura dell'aere. Onde la sua operazione composta, con la sua lazzitade, conforta, e costrigne lo stomaco, e'l ventre, e costrigne il vomito, e la collerica egestione. Ma con freddezza, e sottilità del liquore spegne la sete, e l'acuità della collera rossa, e toglie la forza, e la virtù della collerica cordiaca: e i
8 grossi umori, che son caldi, distrugge nello stomaco, e sottiglia i dolci chimi, acciocchè per tutto'l corpo possano trapassare. Così fatte mele son buone a mangiare innanzi il cibo, e dopo il cibo, ma le pere son nocive innanzi al cibo. Ma le dolci, imperocchè sono temperate, intra quattro qualitadi, non nuocono mica allo stomaco, e al costrignimento, e allargamento del ventre, non hanno manifesta virtù. E le foglie, i rami, e le cortecce, perocchè sono lazze, e acetose, confortano lo stomaco, e saldano le ferite, e i mali umori, che ad esse concorrono, rimuouono. E Avicenna dice, che nella sustanzia delle mele signoreggia superflua umidità fredda.
9 E per la ventura quelle, che son di troppa dolcezza, sono in caldezza temperate, o declinano ad essa. Ed è da sapere, che nelle mele è enfiamento, e propriamente in quelle, che non son dolci: e le insipide sono molto acquidose, e declinano, di soperchio, ad umidità: e l'acetose, e acerbe generano flemma, e putredini, e febbri, per la proprietà del suo umore, e della sua crudità, perchè agevolmente ricevon putrefazioni. E il vino delle mele, e degli altri pomi, antico è miglior, che fresco, per la risoluzione, e dipartimento da lui de' mali vapori. E costumar di mangiarle fa venir dolori di nervi, e massimamente quelle della Primavera: e quelle, che so
10 no odorifere confortano il cuore: e se fosse angoscia al cuore, per cagion di caldezza, molto fanno grande aiutorio. E quelle, che son lazze, o afre, o acetose confortano la debilità dello stomaco, e vagliono alla dissenteria, e massimamente l'afre: e le sue foglie, così, come i frutti, vagliono contro a' veneni.

Delle Melagrane. Cap. XIII.

1 LE mele puniche sono melagrane, che sono assai note: delle quali certe sono dolci, certe sono agre, o vero acetose, e certe di mezzano sapore, intra dolce, e agro: e quella regione, la quale

è calda, o temperata, è più acconcia ad esse: ma la fredda non può sostenere, e ama terren cretoso, e anche nel soluto s'appiglia. Anche ama luogo magro, avvegnachè alligni meglio nel grasso. Ma Frate Alberto dice, che richiede terreno arenoso e grasso. Ponsi con piante divelte dalla radice della madre: e meglio sarà se il suo ramo di lunghezza d'un cubito, e di grossezza, quanto una mano strignesse; e agguagliato ciascun capo, e rimondo con pennato tagliente, e sotterrisi, com'è attorto, e con isterco di porco, imprima da ciascun capo s'impiastri, o in crudo terreno, con un martello, si costringa d'entrare. E meglio crescerà, se il ramo, che si dee porre, si prenderà, poichè la madre sarà gemmata. Ed è da prender guardia, che quella ch'ha i rami non si metta a ritroso, cioè col capo innanzi nella fossa, e che non sia dibucciata. E, se la metti in fossa, metti nella sua radice tre pietruzze, e, sì come dice Palladio, non lascerà fendere i suo' frutti. E deonsi fare le dette piantagioni in luoghi temperati, di Marzo, o d'Aprile, e ne' caldi, e ne' secchi di Novembre. E dicesi fermamente, che se ne può far nesto, legando i rami insieme in questo modo. Che con la midolla, da ciascuna parte divisa, si giungano. Puossi in se solamente innestare, intorno alla fine di Marzo, o di calend' Aprile, nel pedale segato: nel quale si dee incontanente il rampollo freschissimo innestare, acciocchè lo'ndugio non disecchi la piccola quantità dell'umore, che v'è dentro. Desi cavare dattorno nell'Autunno, e nella Primavera, e formare in modo, che abbiano due, o tre pedali, poco da terra levati. E desi ciascuno anno tagliare tutto ciò, che nel pedal nascerà, o vero intorno alle radici. Avvengono ad essi molti nocimenti: onde, se divenissono aridi, non s'adacquino spesso, imperocchè in questi cotali, la secchezza acquista soavità, e abbondanza. Alla cui troppa secchezza alcuna cosa si dee metter d'umore: e s'elle nascono acetose, cavate prima intorno le sue radici, e legate, vi si dee un conio, o vero aguto ficcare. Altri sono, che cavano intorno alle sue radici, e mettonvi aliga marina; e con essa sono molti, che mescolano sterco d'asino, e di porco. E se gittasse il fiore, tempera la detta aliga, con igual misura d'acqua, e tre volte, per anno, ne metterai alle sue radici, o vi metterai morchia bagnata: o metterai la detta aliga alle sue radici, e due volte l'adacquerai per ciascun mese. O, secondo che scrive Palladio, il pedale del fiorito arbore inchiuderai in

rai in

vai in cerchio di piombo, o involgeralo con cuoio di Serpe. E, se i suo' frutti crepano: metterrai una pietra, in mezzo la radice dell'arbore, e seminerai la squilla intorno all'arbore: e se vi nascesse vermini, toccherai la radice col fiele del bufolo, e incontanente morranno: o se con aguto di ferro gli caverai fuora, malagevolmente vi rinasceranno: o se vi porrai sterco porcino, mischiato con orina d'asino, resisterà a' predetti vermini. E se si porrà spessamente la cenere col ranno, intorno al suo pedale, renderà questo arbore fruttuoso, e allegro. 6 Afferma Marziale, che se prenderai argilla, e creta, e mescolerai con la quarta parte di gesso, e per tre anni questa generazion di terra aggiugnerai, e porrai alle sue radici, farà bianchissime le sue granella. Anche dice i pomi farsi di maravigliosa grandezza, se intorno al pedale si sotterra un vasel di terra, e rinchiuggasi in esso il ramo col fiore: e acciocchè non ritorni al suo stato, si leghi a un palo: e ciò fatto si dee coprir la detta pignatta, o vero vaso di terra, e ordinarla per modo, che l'acqua non vi possa scolar da niuna parte: e nell'Autunno si scuopra, e manifestisi all'aere, e si ritorni all'arbore il detto ramo co' suo' pomi. 7 E dice, che se'l pedale di questo arbore, innanzi che germini, s'ugnerà di sugo di totomaglio, e di porcellana, ugualmente mischiato, producerà molti frutti. Colgonsi, quando le sue granella appaiono compiutamente rosse, il che le dimostrano perfettamente esser mature, e conservansi, se ordinatamente l'appiccherai co' picciuoli prima impeciati, o in quest'altro modo. Scelgansi le salde, e tuffinsi in acqua marina, o salata, e, state per tre dì, sì che possano aver sugata, e ricevuta la detta acqua, si secchino al Sole, e la notte stieno all'aere, e poi s'appicchino in luogo freddo. E quando le vorrai usare, un dì innanzi, le macerrai con 8 acqua dolce. Anche se s'involgeranno, e copirranno d'Argilla, e poichè sarà secca si sospendano in luogo freddo, ottimamente si conservano. Anche si sotterra una pignatta, dove sia rena infino al mezzo, e prendasi le mele co' picciuoli, e mettasi ciascuna in una cannuccia sola, o in verghe di sambuco, e così spartitamente si ficchino nella rena, per maniera, che stieno sollevate da essa, per quattro dita. Questo medesimo si può fare sotto'l coperto in una fossa, e più utilmente si conservano, se con più lungo ramo non si prendono. Ancora se si sospenderanno in un vasello di terra, il quale sia mezzo d'acqua, per modo, che non la tocchino, e

chiuggasi, acciocchè vento non v'entri, si conserveranno mirabilmente. Anche si possono conservare, mettendole in un doglio, ove sia orzo, o vi s'ordinino per modo che l'una non tocchi l'altra, e'l vaso si cuopra di sopra. Delle melagrane si fa vino in questa maniera. Prendansi le granella mature, diligentemente purgate, e mettansi in una cestella di palma, e colinsi in un vasello da cuocere, e premerrale nel calderotto, e dolcemente si cuocano infino a mezzo, e quando saranno raffreddate, si richiude ne' vaselli ingessati, e impeciati. Altri sono, che non cuocono il sugo, ma in ciascun sestiere mettono una libbra di mele, e nel predetto vaso lo conservano. Di questo arbore si fanno ottime siepi, spesse, spinose, forti, e che molto frutto producono. Le melagrane sono più utili in medicina, che a uso di manicare. E benchè il loro nutrimento sia laudabile, e buono, tuttavolta è poco, per la loro sottilità, e agevol digestione. Ed è da sapere, che le melagrane sono di quattro parti composte, le quali tutte sono afre, e lazze. La prima è la corteccia, la seconda è la carne, la terza è il liquore, la quarta le granella. Il liquore è freddo, ma in diversi modi, secondo li suoi sapori, e liquiditadi: imperocchè alcune sono pontiche, o vero lazze, alcune agre, alcune muzze, alcune dolci, alcune insipide. Le pontiche, o vero lazze è impossibil cosa, che si prendano, secondo cibo: perocchè, per cagion della loro asprezza, e durezza, la natura lo schifa, e non lo riceve, se non, secondo medicina. Similmente, se queste medesime mele, un poco si dibuccino, e il loro sugo, o con vino, o, con isciroppo lassativo, si bea, purgano, e mandano fuori quelle cose, che sono sopra lo stomaco, e caccian fuori l'umidità corrotta dalle parti di sotto: e, dopo cotal mondificazione, conforta lo stomaco, sanza lesion de' suoi nervi: ed imperciò vale alle lunghe febbri, le quali, per corruzion d'umori, si generano, e a pizzicore, e a rogna, nata da corruzione di flemma salsa. L'acetosa, o vero agra, in molte cose, per la poca sustanzia terrestre, che hãno in loro, hanno migliore operazione, che tutte l'altre, imperocchè i riscaldamẽti del fegato ammortano e cõsumano, e confortano le mẽbra, e spezialmente la bocca dello stomaco, e'l fegato e'l cuore. Onde vagliono al mal del cuore, che si cagiona, da collera, e al dolore, che nasce nella bocca dello stomaco, e per collera rossa. Ancora ha questa proprietà, che se negli occhi de gl'itterici, cioè gialli, si distilla, rimoverà da essi il citrin colore. E

re. E perciò, se, rimossa la corteccia della melagrana acetosa, si pestata, e trattone il sugo, si cuoca con mele, per modo ch'abbia similitudine d'unguento, vale a rimuover l'unghie degli occhi, e purifica la vista da'grossi e viscosi umori. E il liquor della melagrana dolce è più grosso, e più caldo, e più digestibile, e per questa cagione da alcuno calore allo stomaco, e tosto si muta in collera rossa, e imperciò non è convenevole a coloro, che hanno febbre: ma ammollisce il ventre, e mitiga l'asprezza del petto, e la tossa. Il muzzo liquore è quello, che è tra'l dolce, e l'acetoso, il quale non val meno, che l'acetoso al riscaldamento del fegato, e dello stomaco, ma non ha virtù di costrignere il vomito, e'l ventre. E'l liquore insipido, il quale ha quasi sapor d'acqua, per l'abbondanza del suo liquore, e acquosità, pertiene a frigidità, onde è inconveniente, e secondo medicina, e secondo beveraggio: secondo beveraggio, imperocchè non ha sapore, acciocchè sia tratto da' mēbri del corpo. E non è convenevole, secondo medicina, imperocchè, per l'acquosità, ne conforta lo stomaco, ne'l vomito, ne la soluzion rimuove. Per la qual cosa infastidisce lo stomaco, e indebolisce, e rendelo molle, e non lascia digestire il cibo nello stomaco, onde diventa cagione di rugghiamento, e enfiamento. I noccioli delle melagrane, premuti dal sugo, sono utili a ristrignere il vomito collerico, e l'egestione, e spezialmente se s'arrostiscano, e la loro polvere si bea, e ancora ammortano il riscaldamento dello stomaco, e l'acuità della collera rossa. Le loro cortecce son fredde, e secche, e terrestri, e se si cuocono in acqua, e fassene cristéo, vale contro a dissenteria, e diarréa. Anche la decozione fatta di quelle conforta le gengíe, e costrigne il flusso del sangue delle moríci, e delle femmine. Anche la detta corteccia cotta nel vino, e bevuta, i lombrichi detti ascarides, e cocurbitini, gitta fuori del vētre morti. Il lor fiore, che balausta s'appella, è più lazzo, e più secco di tutte l'altre cose predette: e desi alquanto seccare, e riporre in vaso di vetro: il quale è freddo, e secco nel secondo grado, e conservasi per due anni in molta efficacia, e operazione, e vale contro al vomito collerico, e contro al flusso del ventre, per debilità di virtù contentiva. Onde, contra'l vomito collerico, si deono tritare le balauste, e cuocere in aceto, e prendere una spugna, e intignervela dentro, e porla sopra la forcella del petto. E contra'l flusso si cuocano nell'acqua piovana, e facciasene fomento. E Avicenna dice, che

stice, che le cortecce della melagrana, e le balauste, ciascuna ritiene ogni flusso di sangue, e salda le piaghe, e l'antiche ulcerazioni, e fa forti i denti, che si crollano.

Del Moro. Cap. XIIII.

IL Moro è arbore noto, e amico molto della vite, il quale desidera aere caldo, o temperato, e schifa il freddo, e richiede i luoghi sabbionosi, e le più volte maremma, e nel terreno mezzanamente soluto alligna, ma in tufo, o in argilla, appena, s'appiglia, e molto ama, e allegrasi di sterco, e di terra molto grassa: e imperciò intra le case della Città, ove è molta grassezza, molto si diletta, e diventa grande, e verde. Puossi seminare ne' temperati luoghi del mese di Marzo, e intorno la fine di Febbraio, e ne' caldi del mese d'Ottobre, e di Novembre. Puossi seminar con seme, ma i frutti, e le piante tralignano: ma meglio si semina, e pone co' pedali, e con levette: e meglio co' pedali d'un piede, da ciascuna parte appianati, e puliti: e impiastrati di letame, e fatta prima la fossa vel mettiamo, e copriamo, con cenere mischiata con terra, e nol lasciamo più di quattro dita sopra terra. E trasporrai la forte pianta del mese d'Ottobre, e di Novembre, e la tenera di Febbraio, e di Marzo. E desidera le fosse alte, e grandi intervalli, cioè di 30. piedi vel circa, acciocchè l'ombra dell'uno non aggiunga l'altro, e perchè non s'impediscano nelle radici. Innestasi in se, e nel pesco, e, secondo alcuni, nel fico, li quali se s'appigliano, non deono bene andare innanzi. E ancora, innestata la detta pianta nell'olmo, secondo che dice Palladio, s'appiglia, ma molto intristisce. Ama molto d'esser cavato, e letaminato, ma non si crede, che'l continuo umore faccia prò alle more. Malagevolmente cresce, se non fosse già in molto allegro terreno. Dopo i tre anni si deono potare, e purgare d'ogni purgazione, e fracidiccio. E desi aprir la terra dattorno, e alle sue radici si dee metter la feccia freschissima del vin vecchio, e desi formar per modo, che stia d'un pedal contento, e che i principali rami si lievino dalla terra, otto, o dieci piedi, o meno, secondo, che sarà in grasso terreno, o in magro, pure, che nel grasso sieno più alti, e nel magro più bassi si formino. Dissono alcuni, che se'l pedal del moro si pertugerà dall'un lato all'altro, e in ciascuno pertugio ficcheremo un conio di terebinto, diverrà

diverrà il detto arbore più abbondevole, e più allegro. E se'l moro sarà delle sue foglie spogliato, riceverà grande impedimento in crescere, e in fruttificare, in tanto, che i suoi frutti diverranno inutili al postutto, e massimamente, se gli si tolgon quelle foglie, che son nelle sommitadi. Ed è peggio, se le dette sommitadi son colte con le foglie, sì come spessamente usano di far le troppo moleste femmine, quando le colgon per esca de' vermini, che fanno la seta.

5 Le foglie del moro, lequali sono ottimo cibo de' vermini, si colgono incontanente, che i vermini son nati, infino a tanto, che abbandonano il cibo, e cominciano a fare il lor lavorio: e i suo' frutti dimostrano, e manifestano la loro maturitade, con la loro nerezza, e tenerezza. Le more son di due maniere, o agre, non perfettamente mature, o dolci perfettamente mature. L'agre son fredde, e secche, e hanno potenzia, e virtù stitica, cioè lazza, o vero agra, confortativa dello stomaco, e delle budella, e ristringono il ventre. Per laqual cosa queste cotali, se saranno secche, molto vagliono alla diarréa, e alla dissenteria, e massimamente se son colleriche.

6 Anche il lor sugo vale molto al dolor della gola, e dello strozzule, e dell'uvola, massimamente cotto, o con sapa, o con zucchero. Ma le mature, e le dolci poco pertengono al calore, ma molto all'umidità, per la qual cosa tosto si gittan fuor dello stomaco: ammolliscono il ventre, e provocano l'orina: e se troverranno cibo preso dinanzi a se, dimorate in quello, resistente il cibo, convertonsi in corruzione, e poco nutriscono, e nuocono allo stomaco, e al fegato, e al capo: e se truovano lo stomaco voto, bene si smaltiscono, ma poco nutricano. Prese a digiuno in acqua, o in vino, sono rifrigerative, e tolgon la sete, e ammortan lo'ncendimento del caldo.

7 La radice del moro, cotta nell'acqua, e bevuta ammolla il ventre, e caccia i vermini, che s'appellano lombrichi, e cucurbitini. Ma se le frondi, insiememente con le radici, si cuocano, e tengasi la loro acqua in bocca, vale al dolor de' denti. E se si cuocono col vino, e si gargarizzi, vale molto contro agli umori, che discendono all'uvola, e alla gola. E se la radice del moro, pesta, si metterà in aceto, e lascisi al Sole dodici giorni, e, poichè è secca, si riduca in polvere, e pongasi sopra i denti forati, e putridi, divergagli. Avicenna dice, che la mora è rea allo stomaco, perocchè si corrompe iv'entro, e quando ciò avviene, incontanente nuoce: onde

8 de conviene, che tutte spezie di more si mangino innanzi al cibo, e rice-

e ricevansi nello stomaco, nel qual non sia corruzione. E la mora insalata, e secca strigne il ventre fortemente, ed è utile alla dissenteria: e la sua corteccia ha virtù mondificativa, e solutiva, e la sua soluzione è molta, e in tutte le spezie delle more ha virtù di provocar l'orina: e la corteccia del moro è teriaca del iusquiamo.

Del Meliaco. Cap. XV.

IL Meliaco è un'arbore quasi simigliante al susino, ma è più nodoso, e'l suo frutto è di grandezza delle comunali susine, ma è simile in forma alle pesche, ed è molto odorifero, e di color giallo aurino. Desidera aere, e terra, come il susino, e ama terra soluta, e non argilla, ne creta. Piantasi, col seme del suo frutto, del mese di Febbraio, e di Gennaio, e del mese d'Ottobre, e di Novembre, e di Febbraio, e di Marzo si traspongono: e puossi innestare in se medesimo, e nel susino, e nel pesco, e forse nel mandorlo. E desi spesso cavar d'attorno, e, ne' tempi del secco, adacquare, e il fracidiccio, e seccume, che fosse in esso, tagliare. E desi formare a modo di susino. I suo' frutti hanno meno umidità, che le pesche, o le susine. Sono più confortative dello stomaco, e del cerebro, allora, che sono ottimamente mature: la qual cosa il lor colore e sapore, e odore, ottimamente dimostrano.

Del Nespolo. Cap. XVI.

IL Nespolo è arbore noto, e de' suoi frutti alcuni son grossi, e dimestichi, e alquanto afri, o vero lazzi. E certi sono salvatichi, e piccoli, e molto lazzi, e sostengono aere caldo, temperato, e freddo, e desidera terra sabbionosa, grassa, o vero ghiaiosa, mischiata di rena, e argilla con sassi. Piantasi del mese di Marzo, o di Novembre, con talee: ama il terreno letaminato, per modo, che ciascun capo della talea sia di letame coperto. Piantasi anche col seme, ma lungo tempo pena a venire. Innestasi in se, nel pero, nel melo, nella spina alba, e nel cotogno. E'l rampollo, o vero verga, che si dee innestare, si dee prendere nel mezzo dell'arbore, imperocchè quelli della sommità di sopra son viziosi, se non fossero già molto freschi, e allegri. Desi innestare in pedale, che sia fesso, perocchè la magrezza della sterile corteccia non darà

nutrimen-

nutrimento alcuno, se nella corteccia s'innesterà. Ma Frate Alberto dice, che quando s'innestano sopra'l pedale d'arbori d'altra generazione, come di pero, di melo, o di spinamagna, simile al faggio nel legno, e nella corteccia, detta volgarmente spina sagina, crescono i nespoli maggiori, e migliori, che non son gli altri. Ma se i nespoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la verména del pesco s'innesta nel trõco della spinamagna, la quale è simile al faggio, e le nespole crescono ancora in più quantità, e non fanno noccioli. Ma io l'ho spesse volte innẽstato in pero, ed in melo, in cotogno, ed in ispin'alba, e non l'ho trovato sanza noccioli, ne crescere in quantità. Ama d'esser potato, e cavato intorno. E se il letame, e la cenere delle viti si mette alle sue radici, si lo fanno abbondevole. Formasi per modo, che abbia poco sopra terra i suo'rami, cioè intorno di quattro piedi, i quali, levati in alto, si distendano in fuori, per modo, che sien più alti, che la statura d'un bue. E, se fosse da vermini molestato, si si dee da essi liberare, e purgare con uno stil di rame, secondo Palladio, e con morchia, o con vecchia orina d'huomo, o deonsi di calcina polverizzare, e imbiutare, ma temperatamente, perchè non facesse all'arbore nocimento, o con decozion di lupini: ma credesi, che per questo l'arbore ne diventi sterile. E se le formiche lo molestassero, uccideránnosi con rubrica distemperata con cenere, e aceto. E se i suo'frutti cadessero, ficcheremo nel mezzo del pedale un pezzo di barba tagliata dalla sua radice. Le nespole da serbare si colgono, che non sien mezze, le quali molto negli arbori dureranno, o negl'orciuoli impeciati, o in ordine appiccate, o co'picciuoli mezze mature, e per cinque di macerate in acqua salsa. E poi spessevolte s'infondano, o vero tuffino, sì che non galleggino. Colgansi in dì chiaro, e sereno, e nel mezzo del dì, e sotterrinsi in paglia, spartita l'una dall'altra, sì che non si calcassero insieme. E se l'avrai colte troppo mature, le conserverai nel mele. De'nespoli si posson far buone siepi, se si pianteranno spessi, o propaggininsi con le verghe, o se si mescoleranno tra le spin'albe, e cotogni, per tutta la siepe. Le nespole son fredde, e secche nel primo grado, e hanno proprietà di confortar lo stomaco, e la collerica egestione, e di rimuovere il vomito. Provocano l'orina, e tengono più a uso di medicina, che a cibo, perocchè poco nutriscono, e generano nutrimento grosso, e sono migliori se si prendono

innanzi al cibo, che dopo, perocchè confortano lo stomaco, e alla sua nervositade non son nocive.

Della Mortine. Cap. XVII.

LA Mortella è piccolo arbuscello, quasi bronco, il quale spezialmente abbonda nel lito del Mare, sopra la quale il Mare spande sovente. Richiede aere caldo e temperato, e il freddo non ricusa, secondo Alberto. Desidera terra sabbionosa, soluta magra, e di proprietà di renaio. Piantasi con piante, dalla madre, o vero ceppo, divelte. I mirtilli, i quali sono i suoi frutti, o vero bacche, son freddi nel primo grado, e secchi nel secondo, i quali principalmente sono medicinali, e appresso le sue foglie, e i fiori. E quanto i suoi frutti, e i fiori son più freschi, tanto son migliori. Il suo frutto colto, poich'è maturo, in grande efficacia, per due anni, si conserva, e si dee al Sole seccare. I fiori non si posson lungamente servare, ma le foglie più assai. Hanno virtude per l'afrezza, o vero lazzitade di costrignere, e di confortare, per l'aromaticità, che hanno in loro. Onde si dieno i detti frutti a mangiare, o il sugo, che n'esce, contro al vomito, e'l flusso del ventre, e superfluità delle femmine, per la debilità della virtù contentiva, o per umidità. Deasi ancora lo sciloppo del sugo loro, mescolatovi zucchero, il quale è ottimo, contro alle predette cose, e puossi conservare un'anno, se si cocerà bene il sugo: ma se non avessi il zucchero, aggiugnivi il mele. E della polvere, o vero de' suo' frutti cotti, con albume d'uovo, si faccia impiastro, intorno alla bocca dello stomaco, contra'l vomito: e, contro alla dissenteria, si faccia intorno alle rene, e'l pettignone, e'l bellico. Facciasi ancora fomento della decozione delle sue foglie, nell'acqua piovana, intorno le parti di sotto, per lo flusso, e per la dissenteria, e per lo troppo uscimento del sangue mestruo. E la fomentazione di questa acqua alla fronte, e alle tempie, e a' piedi, provoca il sonno nella febbre acuta, e dissolve il dolor del capo, per caldezza. E se alquanti mazzuoli fatti delle sue sommitadi, in aceto, o in acqua piovana si cuocano, e sopra la bocca dello stomaco si pongano, temperano il vomito. E, posti sopra le reni, e'l pettignone, e'l bellico, vagliono contra'l flusso del ventre. E in febbre acuta solvono il dolore, il qual si fa per sottilità di dissolvente calore: e lo sciroppo fatto

1 2 3 4

pó fatto di fiori, vale contr'alle predette cose maravigliosamente. Anche la polvere de' suo' fiori, data ne' cibi, vale alle medesime cose: e posta sopra le piaghe, e ulcerazioni, le salda. Anche la polvere de' mirtilli, e de' fiori suoi, dati la mattina, innanzi a' cibi, è utile a coloro, che hanno la bocca fiatosa, il qual puzzo avvegna per vizio di stomaco. Anche dice Avicenna, che la mortella costrigne la soluzione, e'l sudore, e ogni flusso di sangue, e ogni discorrimento alle membra. E, fregata addosso nel bagno, conforta il corpo, e disecca l'umidità, che sono sotto la cotenna. Anche il suo olio, e sugo, e la sua decozione, confortano le radici de' capelli, e non gli lasciano cadere, e crescono in lunghezza, e anneriscongli. E propriamente i suo' semi, e le sue foglie secche, rimuovono il puzzo della ditella, e dell'anguinaia. Anche mitigano le calde aposteme, e la cottura del fuoco, giunte con l'olio. E simigliantemente lo'mpiastro fatto del suo frutto, non lascia far vesciche. Anche lo'mpiastro fatto de' suo' frutti, bollito con vino, è convenevole al mollificamento delle giunture: e le sue foglie, quando saranno cotte in vino, e se ne farà impiastro, mitiga fortemente il dolor del capo: anche mitica l'ottalmía: e, quando si cuoce con l'olio, sana le loro aposteme. Anche conforta il cuore, e rimuove il suo tremore. Anche conforta lo stomaco, e lo corrobora: e i suo' semi costringono il corso delle superfluitadi allo stomaco. Anche è buono a costrignere i mestrui. Il suo sugo è utile alla puntura dello Scarpione.

Del Noce. Cap. XVIII.

IL Noce è detto, perchè nuoce, imperocchè la sua ombra è nocevole agli altri arbori. Questo arbore neuno aere ricusa, ne alcuna generazion di terra, avvegnachè in grasso, e soluto terreno diventi più fresco, e maggiore. Piantasi nella stremità di Gennaio con le sue noci, a modo, che si pongono le mandorle, e ne' medesimi mesi. Ma quelle che di Novembre porrai, seccherai alquanto al Sole, acciocchè si secchi il nocivo veleno dell'umore. E quelle, le quali doverrai porre nel mese di Gennaio, o di Febbraio, con acqua semplice, un dì dinanzi, macererai, e si pongono attraverso, per modo, che'l suo lato, cioè il corpo del concavo, si ficchi in terra. E quando le porremo in semenzaio, o in altro luogo,

dirizzeremo la sua sommità dalla parte d'Aquilone. E sotto essa si dee mettere, o pietre, o testo, secondo Palladio, acciocchè non faccia una sola radice, ma, trovando contrario, l'apra, è sparga. Trasponsi in luoghi caldi e secchi del mese d'Ottobre, poichè ha gittate le foglie, e meglio ancora del mese di Novembre. Ma ne' luoghi freddi si traspianta del mese di Febbraio, e di Marzo: ma ne' temperati nell'uno, e nell'altro tempo, assai acconciamente si traspongono. Que' di due anni in luoghi freddi, e que' di tre in luoghi caldi si traspongano: e non dei tagliar le radici in queste piante: e sarà l'arbore più lieto, se spesse volte sarà traspiantato, e desi la pianta di sotto intignere in bovina. Ma ne' luoghi freddi è meglio, che nelle fosse si sparga cenere, e ne' caldi sabbione, acciocchè, per lo caldo del letame, non riarda. E la cenere si crede, che faccia tenera la corteccia, e spessezza di frutti. Dilettasi d'alte fosse, per la sua grandezza, e desidera grandi intervalli, cioè di quaranta, o di cinquanta piedi almeno, perocchè la gronda delle sue foglie nuoce a' prossimani arbori, e a quegli della sua generazion similmente nuoce. Innestasi in se, cioè nel pedale, del mese di Febbraio, e come dice Frate Alberto, nel susino. E si dee alcuna volta dattorno cavare, acciocchè non vi si generi cava, per vizio di vecchiezza: e desi intagliare nel tempo della Primavera un lungo canale dalla sommità del pedale, insino al basso, acciocche, per beneficio di Sole, o di Vento, diventino sode quelle, che si corrompevano: e si formino in modo, che'l lor pedal si lievi da terra otto, o dieci piedi, e quivi si divida in rami: i quali, levati imprima in suso, e poi, in processo di tempo, si piegheranno in giuso, e si spargeranno per grandi lati. Se sarà dura la noce, o nodosa, o stretta, per modo, che del guscio non si possa agevolmente cavare, sì si dee la corteccia circuncidere, acciocchè'l vizio del malvagio umor n'esca fuori. Altri sono, che tagliano la sommità delle radici, secondo, che dice Palladio. Altri pertugiano le radici, e vi mettono un palo di bosso, o un cavigliuol di cipresso, o di ferro, le quali cose si posson provare, ma penso, che sieno inutili, e senza ragione alcuna. Colgonsi, battendole con le pertiche, allora, che alcuna rossezza appare, intra'l guscio e'l mallo: o vero, quando, dalle cortecce di fuori, cominciano a potersi spogliare, e si riducono in monte, acciocchè, dopo certi dì, si possano dalle dette cortecce agevolmente partire, o con pietra, o con legno.

5 legno. Appresso si lascino due, o tre, o quattro dì nell'aia, secondo che'l Sole più, o meno fia caldo, acciocchè si secchino, e si possano serbare: ma se imprima, ch'al Sole si pongano, d'acqua si lavino, diventeranno più belle, e più venderecce. E quando saranno secche, sarà utile, che tutte le forate, e verminose si scelgano, e dall'altre si separino, acciocchè incontanente si rompano, e, seccati gli spicchi, si conservino per fare olio: i quali se lungamente stesser ne'gusci, sarebbon da'vermini mangiati: e quelle, che sono scelte, serbare: le quali si conservino sotterra nella rena, o nelle sue foglie secche, o inchiudile in arche fatte del suo legno, o mi-
6 schierale con cipolle, la qual cosa eziandio toglie la forza loro. E Marziale dice, che provò le noci verdi monde, messe nel mele, dopo l'anno esser verdi, ed esso mele diventare intanto medicinale, che, fattone beveraggio, curi l'arterie, e lo strozzule. Del suo legno si fanno ottimi scanni, e belli soppidiani, e durabili, e tutti altri vaselli da riporvi gli arnesi: e fannosi ruote forti da carri, e tenaci, e che molto durano: e in queste opere avanza tutto altro legname, che nelle nostre contrade si truova. Delle noci si fa olio, con gli strumenti atti a ciò, il quale è molto bello, e dilettevole, messo crudo ne'cibi: e d'una corba di noci si fa la terza parte di
7 spicchi, de'quali si fanno libbre quindici d'olio, se gli spicchi son buoni. E delle noci certe sono verdi, e certe secche. Le verdi son men calde, che le secche, ed hanno alquanto d'umitade, per la'mperfetta maturitade, onde poco sono secche, e poco nocive allo stomaco, le quali, mangiate con la ruta, adoperano contro del veleno: e le secche, secondo Avicenna, son calde nel terzo grado, e secche nel cominciamento del secondo, e sonne di tre fatte. Imperocchè alcune son vicine al tempo, che furon verdi, e altre, che ne son lontane, e altre in quel mezzo. Le prossimane sono umide, e hanno poca ventusitade, e quanto più dal detto tempo si dilungano,
8 tanto più la loro umidità si consuma, e in loro signoreggia ventusitade: e imperò mangiate allora, tosto in umor collerici si convertono, le quali, essendo fatte più vecchie, è la ventusitade, e l'untuositade, molto più in loro signoreggiante, diventa il lor sapore quasi di vecchissimo olio, e perdono, e lasciano natura di cibo. Le noci son contrarie allo stomaco, fuorchè quando lo truovano temperato, e avere in se tanta freddezza, che possa al lor calor contrastare: e però in cotale stomaco si fanno di buon nutrimento, e

di buona

di buona digestione. Ma a coloro, che hanno lo stomaco caldo, fanno incendio, e si mutano in umor collerici, e fumosi, e fanno dolere il capo, e vertigini d'occhi. Ma, acciocchè da esse si parta ogni nocimento, è bisogno, che si mondino, e che stieno per una notte in acqua calda, acciocchè accattino umidità dall'acqua, e diventino quasi, come verdi. E se le noci si mangeranno co' fichi innanzi al cibo, difenderà il corpo contro a cosa venenosa. Ma se faremo di quelle impiastro con cipolle, e con mele, e con sale, farà prode al morso del can rabbioso. Anche lo'mpiastro fatto di noci, di ruta, e di mele, sopra gli apostemi, generati di collera nera, gli dissolverà maravigliosamente. E quelle, che saranno peste con le sue cortecce, e si porranno sopra'l bellíco, rompono la postema, che fosse dentro al corpo. Ancora se si darà uno esagio delle sue cortecce, o foglie, o dell'arbore, con vino a mangiare, ottimamente sovviene alla stranguria: e se si darà con aceto, ripugnerà al dolore delle febbri. Anche dice Avicenna, che le foglie, e la corteccia del noce costrigne il flusso del sangue: e la sua corteccia arrostita è diseccativa, sanza mordicazione: e i suoi midolli verdi masticati si pōgono sopra la postema melanconica ulcerosa, e favvi utilitade. Ancora con mele, e con ruta, fa prode alla contorsion de' nervi, e falla soda. E l'olio antico delle noci fa venir dolor di gola, e lo'mpiastro delle noci, fa prode alle mammelle apostemose, e mescolata con mele fa prode allo stomaco freddo. E co' fichi, e con la ruta è medicamento a tutti i veleni. Anche dice Dioscoride, che l'ombra del noce è molto nociva a coloro, che sott'essa dormono, e generativa di molte infermitadi. E'l sugo, della sua corteccia e radice, bevuto in quantità d'un'esagio, sovviene alla malagevolezza dell'orinare: e bevuto con aceto, ripugna alle febbri, che vengono con freddo, e con rigore. Ancora tigne i capelli, e gli purga, e rimuove il lor cadimento.

9 10 11

Dell'ulivo. Cap. XIX.

1 *L'ulivo è arbore noto, le sue generazioni son molte, le quali, per la similitudine della sua virtude, non bisogna di numerare. Questo arbore desidera aere caldo, e temperato, e vive in aere poco freddo, ma il troppo freddo non può sostenere, e desidera terra, alla qual sia mischiata ghiaia, o creta risoluta, per mischiamento di*

to di sabbione o grasso sabbione, o terra di più densa e vivace natura. E del tutto schifa la creta, di che si fanno i vaselli, e l'uliginosa similmẽte, e quella, nella quale ha sempre umidore, e'l magro sabbione, e la nuda ghiaia, perocchè in esse, benche s'appigli, non vi và innanzi. E'l sito delle terre, che gli è acconcio, si è, che ne' luoghi ardenti, e caldi, sia in settentrional colle, e ne' freddi in colle meridionale, perocchè, in questi cotali siti, sta fresco, e allegro, e dilettasi d'esser mezzanamente a pendío, imperocchè in essi stando, per la chinata del monte, gli distilla umore, il quale molto richiede. e assai se ne ritiene intorno alle sue radíci, per cagione, che cotal luogo non è dirupinato, ma di larga chinata, e non sostiene basso, ne molto alto luogo, perocchè nel basso ha troppa acquositade, e nel molto alto, poca. E si pianta ne' luoghi caldi e secchi d'Ottobre, e di Novembre, ma ne' temperati, e poco freddi, del mese di Febbraio, e di Marzo: li quali, o in posticci, o in fosse si deono porre, e piantansi con piante, che abbian radíci, o con piante divelte da' pedali, e dalla parte di sotto infrante, e lacere, o da' rami: e pullula, e nasce dal nocciolo della sansa, uscita del suo olio. Ma meglio allìgna, e cresce dalle piante, e da' rami in terra fitti, e spezialmente quãdo son grossi. Perchè si maravigliò Virgilio, un ramo d'ulivo, quasi secco, fitto in terra, aver pullulato. Le quali, quãdo si pongono nel posticcio, o nelle fosse, ricisone prima i capi, e i bracci, e ridotte in trõco, infino alla misura d'un gombito, e a un palmo, nel fermento della terra cavata, si ficchino, scavatovi innanzi col palo, e vi si gittino di sopra granella d'orzo, secondo che scrive Palladio: e si tagli, e rimuova da esse ogni fracidiccio, e seccume, che in esse si truova. E allora i loro capi si cuoprano con loto, e con muschio, legate con chentunque legame ti piacerà di legare. Ma, acciocchè la pianta meglio vada innanzi, e cresca molto, è utile, che le parti della pianta, con terra rossa, o altra tintura, o segno, si segnino, alle quali stavano volte, e a simile modo, come prima stavano, si dispongano. E quando si piantano nelle fosse, sì si facciano larghe quattro, o almeno tre piedi, e due a fondo: nelle quali, se le pietre non vi fossero, si mescoli ghiaia e letame. E se'l luogo è chiuso, pongansi le piante in modo, che poco avanzino sopra terra: ma se si temesse animale, si debbono porre co' pedali più alti da terra. E, se vuoi ordinare uliveto, dei fare uno dilunge dall'altro venti, o venticinque piedi. E si dee tutta l'erba

ta l'erba divegliere, che dintorno ad essi si truova, e quante volte vi pioverà sù, si deono, con cavargli spesso, sollecitare: e sollevata la terra dal pedale, e rimenatala bene, vi si ponga da capo, alquanto più rilevata, che prima. Ma se nel campo, ove facciamo l'uliveto vi si semina grano, ed è grasso, si deono porre l'uno di lunge dall'altro quaranta piedi, e venticinque s'egli è magro. 6 Alla qual cosa farà prode, se i loro ordini, nel piantargli, dirizzeremo. Se nella contrada, nella quale desideri di piantare, ha bisogno d'uliveto, e non ha donde si possa prendere, e levare alcuna delle dette piante, sì si dee fare il semenzaio, acciocchè poi che saranno con la sega i rami tagliati, in misura d'un piede, e mezzo, vi si sotterrino, e pongano. E poi, dopo cinque anni, si potrà quindi la pianta forte, e cresciuta trasporre. Sono anche molti, i quali fanno questo, che è più utile, e più agevole, cioè le radici degli ulivi, i quali nelle selve, il più delle volte, o ne' luoghi diserti, sono tagliati, in misura d'un gomito, in semenzaio, o in uliveto dispongono, e l'aiutano con letame, il quale vi mescolano: per la qual 7 cosa avviene, che delle radici dell'uno nascono molte piante. Innestasi in se, ed i rami in pedal sottile innestati, incontinente s'appigliano. Questo innestamento si fa ottimamente nel tempo della vendemmia, secondo che scrive Catone, e si cultivano in questa maniera. Che le piccole piante, che sono nel semenzaio, o vero posticcio, si cavino: e quando saranno cresciute, tre volte la State, o due almeno, si convengono cavare, e liberarlo da tutte l'erbe, che nascessero dattorno. E si deono ne' luoghi aridi, o vero tiepidi, nel mese d'Ottobre, aprir da piede, sì che la piova possa di 8 sopra alle sue radici scolare. E Columella comanda, che tutti i rampolli, e figlivoli si divelgano: e a Palladio pare sempre di doverne poche, e salde lasciare: delle quali, invecchiata la madre, la migliore in suo luogo succeda: o si faccia, che la meglio nutrita arbuscella, e che abbia le sue radici della propria terra, a far l'uliveto si trasponga, sanza cura di far semenzaio. E si deono ne' luoghi freddi, e magri del mese d'Ottobre letaminar gli uliveti, e si dee tuttavolta raschiare da essi il muschio: e sì si potino, sì come Columella dice, passata l'età d'otto anni. Ma a Palladio pare, che ogni anno il seccume, e quello, che fosse sterile, e infruttuoso, e che nasce con alcuna debilitade, si debba tagliare, al qual più 9 tosto consento. Anche dice nobilmente Palladio, che questo arbore ama

bore ama

[illegible] ama mezzanamente esser rimosso, e sospeso dall'umido, e si dee spesso zappettare, e ingrassare con abbondanza di letame, e da' venti dolcemente soffianti, esser dimenato. Formasi per modo, che abbia pochi pedali, e che poco si lievino in alto, acciocchè per li lati si spandano quanto possono. Avviene anche agli ulivi, per la vicinità dell'altre piante, molto nocimento, perocchè l'ulivo ha bisogno di molto umido: ed imperciò, qualunque cosa al-

10 *lato a questo si pianta, gli toglie il nutrimento, e fallo magro: per la qual cosa conviene, che le piante, che gli son prossimane, si divelgano, e non lasciarvene alcuna. Anche si vogliono diligentemente guardare, che le bestie non vadano ad esso, il rodimento delle quali molto lo dannifica: e non si dee rader la sua corteccia, perocchè allora gemerebbe, e diventerebbe sterile, e arido. Similmente gli è nocivo il troppo andamento sopra'l suo terreno, imperocchè la terra se ne calca, e assoda, e, poi ch'ell'è indurata, non gli lascia discendere sufficiente umore, e imperò si debbe cavare, e letaminare. E non si dee mica quest'arbore adacquare con fonti, o*

11 *con rivi, imperocchè così fatta acqua è grave, e tosto discorre dalla radice di sotto: ma innanzi ama essere dalle piove adacquato, la quale acqua è vaporosa, e incontanente fumma, e vapora alle sue radici. E se l'ulivo è sterile, foreralo con succhiello gallico, e ciò fatto, incontanente prenderai due rami d'un'altro, che sia fruttifero, dalla parte australe, di quella medesima grandezza, e amendue stretti, ciascuno nel suo pertugio ficcherai: o prenderai una pietra, o pali di pino, o di quercia, e tagliato via quello, che avanzerà di fuori, si prenda loto impagliato, e copirrai il detto luogo. E se abbonda in foglie, senza frutto, e in verzume, ficcherai nelle*

12 *sue radici un palo d'ulivastro: e se cotale arbore non fruttifica, sì si pertugia con succhiello gallico, insino alla midolla: nel qual pertugio una bietta d'ulivastro fortemente si metta, e stringa: e si dee scalzare, e nella detta apritura si metta morchia d'olio, con acqua mischiata, o vi si metta orina vecchia, perocchè, per questo gli arbori sterili si dispõgono a generar frutto, sì come, per la congiunzione, e coito gli animali, li quali tuttavolta, se la malizia durasse, si converranno innestare. Cogliesi l'uliva del mese di Novembre, allora che comincerà ad esser vaia, e si coglie, o con le mani, o scotendo con pertiche soavemente, acciocchè i ramicelli*

13 *non si dannifichino, imperocchè, dannificati quegli, gli annuali se-*

 guenti

gnenti si fa molto danno al frutto: della quale ulive si fa miglior vino olio: ma, quando anneriranno tutte, è migliore: e quello, che si farà dell'ulive serotini, ricompenserà la sua tardezza in abbondanza. E Aristotile dice, che mai perfettamente non si maturano nell'arbore, eziandio, se per molti anni vi stessono. Ma acciocchè vera, e compiuta maturità ricevano, si conviene, che l'ulive, colte dall'arbore, per più giorni si ragunino in un monte, e così, per caldamento, e ristrignimento insieme, confortato il calore, e recato alle parti di dentro, a piena maturitade si produrranno. E Plinio dice, che quanto più lungamente nell'arbore son lasciate, tanto migliori diventano, imperocchè sempre nuova virtù ripigliando, vantaggiano, e più malagevolmente caggiono. Varro scrive, che la cella dell'olio debbe aver dalla parte calda le finestre, ma il vino dalla parte fredda. Anche scrive, che l'uliva, che fa olio si dee ragunare in monticello, e nettarsi per ciascun dì, in luogo tavolato, acciocchè quivi mezzanamente si maceri, e ciascun monte si divida in sei parti, e, in sei volte, quando son macere, si mettano sotto la macina, la quale è d'aspra, e dura pietra. Se l'uliva, poichè sarà colta, dimorerà troppo in monticelli, per riscaldamento si macerrà, e si guasta: e però, se non vorrai far tostamente l'olio, converrà, che gittandole in monticelli, le sventoli. Anche scrive Cato, che l'olio si dee partir dalla morchia, quanto più tosto si puote, imperocchè l'olio, quanto più starà nella morchia, tanto sarà piggiore. E dice, che l'uliva si dee purgar dalle foglie, e da ogni altra immondizia, innanzi che se ne faccia olio. Anche scrive Varrone, che la morchia ha questa potenzia, e proprietade, che se troppa se ne mette nel campo, annera la terra, e falla sterile, ma se poca, al coltivamento de' campi molto si confà, ed è convenevole. E intorno alle radici degli alberi si suol mettere, e massimamente all'ulivo, e dovunque l'erba fa nocimento nel campo. Anche scrive Cato, che, acciocchè le tignuole non tocchin le vestimenta, si cuoca la morchia a mezzo, e ungasi di quella il fondo dell'arca, e i piedi di fuori, e i canti: e poi, quando sarà secca, mettivi i vestimenti, e non riceveranno nocimento dalle tignuole. Anche se ugnerai gli arnesi del legno, di che condizion sieno, non infracideranno, e, quando gli forbirai, diventeranno più belli. Anche se n'ugnerai ogni ferro, ma prima il forbirai bene, e poi, quando lo vorrai usare, lo forbirai, e sarà più bello, e la ruggine non gli farà molestia.

14 15 16

E se vor-

07 E se vorrai metter l'olio in un vasel nuovo, il diguazzerai con la morchia cruda, o ver calda, e guazzeralo assai, si che la bea, e comprendala bene. E, se ciò farai, il vasello non berà l'olio, e farallo migliore, e farà il vasello poi saldo. Dell'ulive altre sono dimestiche, e altre salvatiche: e delle dimestiche, altre sono acerbe, e verdi, e altre mezzanamente mature, sì come rosse, e vaie, e altre mature, e nere. L'acerbe, e verdi non hanno niente d'untuositade, o, se n'hanno, è poca: ma solamente hanno acquosità: e queste sono terrestri e lazze, fredde, e secche, onde sono confortative dello stomaco, e costrettive del ventre, e dure a smaltire, e quasi
08 niente nutriscono il corpo. Ma queste ulive, certi con sale, e aceto acconciano, certi con solo aceto: e queste si fanno più fredde, e più sottili, per la qual cosa ammortano la sottilità, e acuità della collera, ed eccitano la virtù appetitiva, massimamente se si prendano nel mezzo del pasto, le quali, obbedienti alla virtù digestiva, molto confortan lo stomaco, e stringono il ventre. E Cato scrive, che quelle sono ottimamente apparecchiate ad uso, le quali con sale sono stropicciate cinque giorni, e poi, scossone il sale, stando due giorni al Sole, rimaner buone, e quelle medesime, senza sale, mettere nel defruto. E le nere, e mature sono calde, e temperata-
09 mente umide, per la qual cosa il lor cibo è molto nutribile, e grosso, e mollifica lo stomaco, ed è tardo a smaltire, e agevole a uscir fuori, e la tardità della digestione incontra, per l'untuosità, che fa notare il cibo nella bocca dello stomaco: ma l'agevolezza dell'egestione è per untuosità discorrente nello stomaco: onde, prima che si smaltisca, discende allo stomaco, e si converte sempre in collera rossa. E le mezzanamente mature son men nocive, che le nere, e acerbe, per la pochezza della loro untuosità, e lazzitade. L'olio, che si fa dell'ulive, altro è fresco, nuovamente cavato di quelle, altro è vecchio, che lungamente è stato fatto. Il buono olio si conosce all'odore, s'egli è odorifero: al sapore, s'egli è d'ottimo
10 sapore: la cui lazzitade, o vero afrezza, si sente alla lingua, sanza alcuna acuitade: imperocchè, quanto più ha del lazzo, tanto tiene a frigidità, e a secchità, e però conforta lo stomaco. Ancora gli antichi l'assomigliarono all'olio rosato, e quello in molte infermitadi diedero in luogo d'olio rosato: e l'olio fresco, fatto dell'ulive nere e mature, è caldo e umido mezzanamente, e mollificativo dello stomaco, e del ventre, e, che tostamente si converte in collera

rossa. E quello, che sarà fatto dell'ulive, dilungi da maturitade, sarà senza malizia alcuna, infino, che alcuna cosa riterrà dell'afro, o vero del lazzo. Ma partitane al tutto la lazzitade, diventa nocivo, e tosto si converte in mali umori: il quale, se molto più invecchierà, in tanto, che diventi di più aspro, e orribil sapore, sarà sconvenevole a mangiare, ma utile in medicina. Il legno dell'ulivo messo al servigio della vite nel campo, basta lungo tempo.

Del Pero. Cap. XX.

IL Pero è arbore manifesto, e le sue diversitadi sono infinite, e in ciascuna Città sono diverse le pere l'una dall'altra. E però, conciosiecosa ch'e' bisognerebbe, ch'e' se ne ponessero quasi varietadi, sanza numero, basti solamente a dirne questo. Che certe si maturano del mese di Giugno, e certe del mese di Luglio, e certe del mese d'Agosto, e certe di Settembre, e certe d'Ottobre, e certe allora colte, e serbate, durano, e si maturano solamente nella State seguente, come sono le pere ruggini. Questo arbore sostiene ogni stato d'aere, imperocchè nel caldo, e nel freddo, e nel tẽperato aere assai convenevolmente alligna, e fruttifica. Puossi piantare in magro terreno, ed in grasso: ma nel magro, arido, e cretoso terreno, saranno minori, e più dure le pere, ed essi arbori piccoli, e quasi consunti, per vecchiezza, e massimamente, oue salsuggine, o amaritudine di terreno ha le sue radici: ma nel grasso, allegro terreno, e dolce, avremo forti arbori, e nobili frutti, e molti: e massimamente se tal terreno sarà ne' lati de' monti, o ne' piani, presso al monte, ne' quali sono piantati i peri: imperocchè, in cotal luogo, non tralignerà questo arbore, e non patirà, di leggieri, in se, o ne' frutti, difetto. Ma ne' luoghi molto di lungi da' monti, troppo umidi, e acquidosi, saranno gli arbori grandi, e fogliuti, e i loro frutti grossi, e verdi, e sanza vivo colore: e il loro odore, e sapore, è, in alcun modo, insipido, e non acuto. Possonsi piantare i rami de' peri al modo, che degli ulivi è detto, e in un medesimo modo: ma alcuna volta vengono tardi, e non perfettamente fruttificano. Anche si piantan le pere, ed è di necessità, che nascano, richieggendo la sua origine per natura: ma questo si è lunghissimo ad aspettare all'huomo, e non nascerebbono dimestichi, ma salvatichi. Ma meglio è, che le piante de' salvatichi peri, con le radici, piantiamo.

piantiamo; acciocchè, quando saranno appresi, s'innestino. Ma
4 gli spazij intra essi arbori, acciocchè ottimamente allignino, dovranno esser di venti, ò di trenta piedi. Negli asciutti, e secchi luoghi del mese d'Ottobre, e di Novembre, ne' freddi di Febbraio, e di Marzo, ma ne' temperati nell'uno, e nell'altro tempo, il pero acconciamente si pianta, e si trapianta: Innestasi convenevolmente nel pero salvatico, o nel dimestico, e nel melo, nel quale, ottimamente alligna. Anche nel pruno albo, e nel cotogno, ma in questi non puote à debito crescimento pervenire. Anche, in certi altri arbori innestato, s'appiglia, ma inutilmente, ed imperò lascio di dire il suo innestamento. Ma puossi quest'arbore innestar
5 sotterra, e poco sopr'essa, ed in alto, secondo la dottrina data nel secondo Libro, quando in comune de' nesti pienamente parlai. Fassi il suo innestamento sotto la corteccia, e nel pedale fesso. Anche si fa nella pertica del salce, e dell'ontano pertugiata, e sotterrata. Anche si fa per modo d'impiastro, e per quello, che si chiama a bucciuolo. Ma la dottrina di questi modi, nel secondo Libro sufficientemente posi: e rallegrasi d'assiduo cavamento, e d'essere abbondevolmente letaminato. E si forma per modo, che abbia un sol pedale, il quale, insino a otto, o dieci piedi al più, si lievi da terra, e quivi si proccuri la division de' rami. E avvegnono
6 a' peri molti nocimenti, i quali, con le lor cure, son nominati nel principio di questo Libro, quando parlai dell'arbore in comune. Colgonsi sanza pericolo, se i deboli rami si legano, con convenevoli funi, a' rami forti, se son troppo alti: ma i più bassi, con le scale si scarichino da' frutti: perchè questo arbore ha i rami molto rompevoli, e acconci al cadimento del coglitore, e massimamente, quando comincia a venire a vecchiezza. Le pere si colgono, secondo la diversità de' lor maturamenti, perocchè quelle della State si colgono, allora, che dimostrano per proprio odore, e colore, la loro maturitade. Le quali se due, o tre dì innanzi si colgono, cioè
7 quando appaiono gl'indizij della prima maturitade, si serberanno più d', per usare, che quelli, che saranno colti nell'ultima maturitade. Ma quelle, che si maturano nella fine dell'Autunno, che si deono, per lo Verno, serbare, si colgano del mese d'Ottobre, in tempo secco, nel mancamento della Luna, nella sua ultima età: Serbansi, se diligentemente saranno scelte, salde, e quasi dure, e alquanto verdi, e sotterrate nella paglia, o nelle biade, pur che sieno
in luogo

in luogo oscuro, e secco. Altri co' loro picciuoli, incontanente colte, l'hanno ne' vaselli impeciati poste, e, chiuse le loro bocche con gesso, o con pece, l'hanno sotterrate allo scoperto, e copertele con sabbione. Altri serbano le pere in mele attuffate, in modo che l'una non tocchi l'altra. Anche le pere divise, e purgate dalle granella, si seccano al Sole, e si lasciano star nell'acqua fredda salsa, e poi, per due giorni, si macerino nella pura acqua, e poi, sommerse in vin dolce, si salvano, o in sapa, o in passo, e si serbano per usarle. Fassi il vino delle pere in questa maniera. Che s'ammacchino, e pestino le pere, e in radissimo sacco si mettano, e si soppressino con pesi, e con istrettoio: e questo cotale dura nel Verno, ma nel primo caldo inacetisce. L'aceto delle pere si fa in questo modo, cioè. Che le pere salvatiche o aspre, d'aspra generazione, si serbino, per tre dì, in monte, mature, e poi si mettano in un vaselletto, e vi si mescoli acqua di fonte, o piovana, e, coperto il vasello, si lasci per 30. giorni, e quanto se ne caverà, a uso d'aceto, cotanta acqua vi si giunga, per ristoramento di quel che sen'è cavato. Il liquor delle pere si fa in questo modo. Prendansi le pere mezzissime, e si pigino con sale, e dipoi, che la loro carne sarà risoluta, si richiuggano in coppelle, o in vasello di terra invernicato: e poichè sarà stato tre mesi sospeso, rimarrà il liquor di dilettevol sapore, e di color bianchetto. Del legno del pero si fanno belle tavole, le quali ottimamente si piallano, delle quali molte opere acconciamente si fanno. Delle pere altre son dimestiche, e altre salvatiche. Le salvatiche son più fredde e più dure, più secche e più lazze, che le dimestiche. Anche delle pere certe sono acerbe lazze, e certe mature dolci. L'acerbe lazze, quasi tutte son della natura delle salvatiche, e confortan lo stomaco, e costringono il ventre, e son fredde, e secche, convenevoli ad uso di medicina, ma non a uso di nutrimento: e imperò si dee fare, che s'immezzino, e lascino l'asprezza, cioè, che si lessino, o s'appicchino sopra fummo di calda acqua, o s'arrostiscano, coperte di pasta, o si condiscan con mele. E Plateario dice, che le pere, o crude, o cotte che sieno, costringono il ventre, e se saranno cotte in acqua piovana, e poste sopra la bocca dello stomaco, costringono il vomito collerico: e, poste sopra 'l pettignone, costringono il flusso del ventre. Le pere dolci mature, sono di temperata complessione, perocchè son fredde meno, che tutte l'altre, per la qual cosa riscaldano, e ac-

crescono

[illegible] indigestione, e vagliono in valore si agli stomachi di fredda, e secca complessione. Hanno ancora le pere questa proprietà, che se saranno cotte con funghi, ne rimoveranno ogni nocimento, e spezialmente se son salvatiche, per la lor lazzitade, e aspezza. E la cenere del pero salvatico beuuta, vale molto in coloro, i quali saranno gravati per mangiar funghi. E le foglie de' peri, e i rami, son solamente stitiche: ma la lazzità delle pere è mischiata con acquidosa dolcezza. Avicenna dice, che le pere salvatiche secche, hanno proprietà di saldar le ferite.

Del Prugno, o vero Susino. Cap. XXI.

IL Prugno, o vero Susino, è arbore noto e le sue diversità sono in ciò, che alcuno è dimestico, e alcuno salvatico; e de' dimestichi alcuni fanno susine bianche, e alcuni nere: altre son rosse: e altresì alcune tenere, e alcune callose, e dure, e altresì alcune grosse, e alcune piccole: e desidera principalmente aere tiepido, e 'l freddo assai acconciamente può sostenere. Allegrasi in luogo umidoe grasso, e simigliantemente è aiutato ne' luoghi ghiaiosi, e petrosi, e ricusa il letame, perocchè per questo fa i frutti verminosi, e che caggiono. Pongonsi le prugne co' noccioli suoi nell'Autunno, del mese di Novembre in terreno letaminato, e lavorato, e si deono metter sotto due palmi, o meno: e si pongono ancora i suo' noccioli del mese di Febbraio: ma allora si deono per tre giorni macerare con ranno, acciocchè tosto sieno costrette a germinare: alla qual cosa farà prode, se saranno nel semenzaio nudriti, acciocchè poi, passati due anni, si traspongano. Pongansi di que' medesimi mesi, e le piante, le quali prenderemo dalla radice, e ceppo, o vero rami della madre, si pongano con letame giunto alle radici. Questo arbore non richiede molto profonde fosse, perciocchè nõ molto ficca le radici sue nel profondo, ne richiede anche molto grandi spazij, perocchè poco s'impediscono insieme. Innestasi in se, nel pesco, e nel mandorlo, ma traligna, e diventa minore, ed in se riceve il mandorlo, e ottimamente il pesco, e l'umiliaco, e, secondo alcuni, il melo. E il suo innestamento si fa nell'estremità di Marzo, o di Gennaio, innanzi che la sua gemma cominci a lagrimare. Ma io ancora spessamente del mese di Febbraio ho trovato, che convenevolmente alignano. Aiutasi con adacquarlo spesso, e cavarlo: e

tirlo: e si deono i rampolli dalla radice stirpare, trattone i vettoni, i quali si serbano per piante. E formasi in modo, che abbia solamente un pedale, non molto da terra levato. E se'l prugno fosse infermo si dee mettere alle sue radici morchia, ugualmente temperata, o cenere di forno, e massimamente di sermenti. E, se i fruttificascono, forerai le sue radici, e metteravi una bietta d'ulivo salvatico. E se da' vermi, o formiche sarà molestato, si si dee medicare nel modo, che si disse nel trattato degli arbori in comune. Le susine si seccano al Sole, divise in tre, o quattro parti, intorno a' noccioli. Altri sono, che in acqua di mare, o in acqua bogliente le prugne colte di fresco, sommergono, e, tratte quindi, le fanno al sole, o in forno seccare. De' prugnoli si fanno ottime siepi, e utili, perocchè, per lo loro spesso pallulare, le fanno forti, e abbondantemente fruttificano. E quando due, o tre, o quattro anni passati si tagliano, lasciativi certi rami, apparecchiamo molti pali da vigna, e a fuoco sono assai convenevoli. Ma acciocchè di diverse generazioni di prugne s'abbia sufficiente copia, per far siepe, niuna cosa sarà più utile, che nel tempo della maturitade delle prugne, mandiamo i fanciulli alla piazza, ove si vendono, e dalle vili persone si mangiano, che ricolgano tutti i noccioli, di qualunque generazioni troverranno, li quali asciutti e secchi si serbino, per piantare ne' sopraddetti tempi: de' quali da quattro, insino in sei, insiememente nel semenzaio si posson porre, acciocchè quando saranno appresi alle fosse, e a' solchi delle siepi, si traspongano. Le prugne poco nutriscono, e le bianche son dure a smaltire, e nocive allo stomaco, ma un poco solutive: e però, quando son grosse, non si deono, se non grandi, mangiare, e quelle, che perfettamente son nell'arbore maturate. E le prugne nere certe sono dimestiche, e certe salvatiche. Anche delle dimestiche altre son nere perfettamente mature, e dolci, altre crude, e acerbe, e son dure, e verdi, e lazze, o vero afre: e certe rosse, e mezzane. Intra queste due le nere, in arbore perfettamente mature, e dolci, sono meno fredde, e più umide: imperocchè la loro freddezza è nel cominciamento del primo grado, e l'umidità nella fine. Ma Plateario dice, che son fredde, e umide nel secondo grado. E Avicenna dice, che son fredde nel cominciamento del secondo, e umide nella fine del terzo, e di loro natura fanno lo stomaco umido, e ammollano il ventre, e la collera rossa dissolvono, e purgonla: ma, se troppe fossero, nuocono al-

tono allo stomaco. E le crude dure, verdi, e afre son pessime in medicina, e in cibo, imperocchè la sua durezza è allo stomaco molto nociva, e non nudrisce, e affatica, ma le rosse son più fredde, e meno umide, e imperò vagliono alla diarría, e alla dissenteria. E certi sono, che, poichè son mature, le colgono, e le fendono per mezzo, e le seccano al Sole, poi le bagnano con aceto, e ripongonle in alcun vasello. E queste prugne, massimamente quelle, che non son secche, hanno virtù di mitigare, e di raffreddare le'nteriora: onde vagliono nell'acute febbri, e infermitadi acute, e al ristrignimento del ventre, per umor collerico: e se son verdi si deono mangiare, e se son secche si cuocano in acqua, e le prugne si mangino, e l'acqua si bea. E Avicenna dice, che la sua gomma è sottigliativa, incisiva, e salda le ferite, e consolida l'ulcerazioni, ed è buona per le strettare, secondo che dice Isidoro: e quando delle foglie delle prugne, si laverà la bocca, rimuovono il flusso dall'ugola.

Del Pesco Cap. XXII.

1 IL Pesco è arbore manifesto, piccolo, il qual tosto cresce, e poco tempo dura, e in ciascun luogo alligna: ma se sono in aere caldo, e terreno arenoso, e umido, son migliori per frutti, e per foglie, e per durare: ma ne'luoghi freddi, e massimamente ventosi, periscono, se non son d'alcun riparo, o chiusura difesi. E si deono i suoi noccioli del mese di Novembre, ne'luoghi caldi, ma in tutti gli altri luoghi, del mese di Gennaio, in luoghi pastinati, porre, due piedi, o uno, l'uno partito dall'altro. E quando saranno quivi le piante cresciute, si traspongano, e non più che due palmi, o tre, secondo Palladio, si sotterrino adentro. E, quando le piante son te-2 nere, sì si deono spessamente dall'erbe purgare: e le piante di due anni si possono acconciamente trasporre in piccola fossa, ne si deono porre troppo dilungi l'una dall'altra, acciocchè, essendo insieme, schifino il caldo del Sole. E sia innestato ne'luoghi freddi del mese di Gennaio, o di Febbraio, ne'caldi di Novembre, massimamente ne'rami grossi, nati presso alla terra e presso allo stipite, imperocchè le sommità non terranno, o dureranno poco. Innestasi il pesco in se, nel mandorlo, e nel susino, del mese d'Aprile e di Maggio, in luoghi caldi, ma in Italia s'innesta uscente il 3 Maggio, e'l Giugno si puote il pesco ingemmare, che per altro vo

tabol si dice impiastrare, tagliato il tronco di sopra, e impiastrate molte gemme, a modo, che detto è. Ma io ho trovato il suo innestamento, fatto in susino, ottimamente essere appreso del mese di Febbraio. E si dee loro aprire la terra alle barbe nel tempo dell'Autunno, e si deono delle lor foglie letaminare. Anche si deono potare per modo, che solamente le putride, e corrotte verghe si rimuovano, imperocchè se alcuna cosa tagliassimo verde, seccherebbero, secondo che dice Palladio: ma appresso di noi la sperienza contraddice. Anzi, se i rami verdi, in luoghi sconvenevoli nati, si rimuovano, diventa l'albero più bello, e migliore: ma per la ventura, nella sua regione erano i luoghi troppo secchi, e asciutti. E questo arbore diventa secco, per caldezza di Sole, perciò del cōtinuo si rincalzi: e però dee essere aiutato la sera con l'annaffiarlo, e con ostacoli, i quali facciano ombra, sì come Palladio medesimo dice. Le quali cose intendo ne' luoghi troppo caldi, e secchi, perocchè nelle nostre contrade temperate non hanno bisogno. E dee auere un solo stipite, poco levato da terra. E conviene, quando l'arbore è infermo mettere alle radici la feccia del vin vecchio, mescolato con l'acqua. Contro alle brine si dee aggiugnere letame al pesco, o, come ho detto, la feccia del vin mischiata con l'acqua: e varrà meglio se vi si metterà l'acqua, cottovi dentro fave, secondo che scrive Palladio. E se fosse impedito da' vermi, si prenda la cenere, e si mischi con la morchia, e vi si ponga, e morranno: o vi si metta orina di bue, mischiata con la terza parte d'aceto. E se i suoi frutti cadessero sì si dee scoprire la sua radice, e vi si dee mettere un conio, o vero caviglia di lentischio, o di terebinto: o che, pertugiata in mezzo, vi si metta un palo di salcio. E se farà i frutti vizzi, o corrotti, si vorrà la corteccia del pedale, intorno al basso, ricidere: e, quando ne sarà un poco d'umore scolato, si dee la tagliatura con argilla, o con loto impagliato, coprire. Contro a' vizij del pesco si dice, che fa prode la spartea sospesa a' rami. Le pesche si conservano, se cavatone i noccioli si seccheranno al Sole. Anche se, cavatone i noccioli, con mele si condiscano, diventeranno di buon sapore. Anche si dice, che si conservano, se il suo bellico si riempierà tutto di pece calda, iv'entro gocciolata, e in chiuso vasello si riponga. Le pesche son fredde e umide nel secondo grado, e generano flemma, e deonsi mangiare a digiuno: e appresso si dee ber vin pretto vecchio odorifero. Le

ro. Le pesche si dividono in due maniere, imperocchè certe sono grosse, e molli, o vero morbide, e queste sono più acquidose, cioè fredde, e umide. Certe son piccole, sode, e dure, e queste son più terrestri, cioè più fredde, e alquanto secche, e massimamente, se non saranno perfettamente nell'arbore maturate, o che del tutto sieno acerbe, e crude. Il sugo delle sue foglie bevuto, manda fuori i vermi cucurbitini, e quel medesimo adopera, se di quel medesimo si farà impiastro al bellíco, secondo Avicenna. Il sugo delle sue foglie, messo nell'orecchio, uccide i vermini. Le pesche mature son buone allo stomaco, e in loro è virtù di dare appetito, e non si deon mangiare dopo altro cibo, perocchè si corrompono, ma deonsi innanzi mangiare: e le secche son di tarda digestione, e di non buon nutrimento, quantunque sieno di molto: e le mature ammorbidano il ventre, e le non mature lo stringono.

Della Palma. Cap. XXIII.

LA Palma è arbore, che produce i datteri, e desidera aere caldo, o temperato, perchè in regione calda, innanzi il Verno matura il suo frutto. Ma nella fredda, la quale è nel quinto, o nel sesto clima, non matura, se non dopo Verno, al principio della Primavera, o della State del seguente anno, e intorno al settimo clima pullula, ma non allignа, per lo troppo freddo, il qual non può sostenere. Ma più vera cosa è a dire che nel sesto climate viva, e nel quinto ancora malagevolmente. Terra soluta, e sabbionosa richiede: onde è manifesto, che'l luogo, dove le palme, per se medesimo, nascono, non è quasi ad alcun frutto utile. Piantansi con le piante del mese d'Aprile, o di Maggio, tuttavolta in modo, che quando la pianta si pone, intorno ad essa, o di sotto, si metta grassa terra. Anche si pon del mese d'Ottobre col seme, o vero co' noccioli de' datteri, non vecchi, ma novelli, e grassi, nel cui semenzaio della terra, sarà da mescolar cenere. Tuttavolta è da notare, che la palma, che cresce d'un nocciolo, appena alligna, ma più tosto di molti posti insieme. E questo avviene, imperciocchè la pianterella, che nasce d'uno è tanto debole, che non può far pedale, che possa sostener l'arbore: ma molte piante nate insieme, e, per istrettezza, l'una allato all'altra, continuate, fanno, e compiono il pedal dell'arbore. Ancora conciosiacosa, che i noccioli, e il se-

ne dell'altre piante abbiano virtù pullulativa, alcune di sopra, alcune di sotto, alcune dintorno, alcune di mezzo; il nocciolo della palma, il quale è l'osso del dattero, l'ha quasi dal suo dosso, e quivi è un pertugio stretto, alquanto lungo, per lo quale il suo germoglio esce fuori. Per la qual cosa il suo ottimo piantare è, che questi noccioli si mettano in un sacchetto di panno lino nel sabbione, e, quanto si può fare, il pertugio dell'uno s'aggiunga, e accosti al pertugio dell'altro, acciocchè la pianterella dell'uno, fortemente trapassi nella pianta dell'altro, e allora la forza di molte congiunte insieme, faranno arbore più perfetto: imperocchè la palma d'una virtù, e potenzia non viene a perfezione, sì per lo sesso, o vero natura, che in esso è più distinto, che negli altri arbori, e sì per la debilità del legno. Ancora il maschio palmizio giammai non fa frutto alcuno, ma se il maschio, piantato allato alla femmina s'inclina ad essa, per modo che si tocchino insieme, i rami del maschio e della femmina, e il biforcamento de' rami della femmina, costringa i rami del maschio, allora le palme ritte si partono l'una dall'altra, e la femmina in quel tempo concepe, non con alcuna sustanzia uscita del maschio, ma per la sua virtude. E simigliantemente questo dimostrano l'opere de' villani, perocchè se le piante son dilungi l'una dall'altra, cioè il maschio dalla femmina, tolgono i rami de' maschi, e gli pongono sopra delle femmine, e quella nelle sue forche gli costrigne, e concepe di loro. Ma quando la femmina sta carica del frutto, per lo vento, il quale mena lo spirito, o vero umore del maschio, sopra lo frutto della femmina, si maturano i frutti. Ma non è da immaginare, che di questo impregnamento, e maturamento, la pianta femmina abbisogni, quando la pianta di più seme s'apprende, e nasce, imperocchè allora ha in se più piante masculine in virtude, e sustanzia. E si dee la pianta d'un anno, o di due traspor del mese di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, e sia cavata intorno assiduamente, acciocchè, per annacquamento, vinca i continui ardori della State. Aiutansi le palme con l'acque alquanto salate: e se l'arbore è infermo si conviene cavare intorno, e mettervi feccia di vin vecchio, e tagliare il soperchio capellamento delle sue barbe, o mettere un conio di salce nelle sue radici. Questo arbore malagevolmente cresce, e lunghissimo tempo dura, e anzi il centesimo anno non fruttifica, secondo che scrive Plinio. Ed è da sapere, che 'l

frutto

7 frutto de' datteri, non per li picciuoli pendono da' rami suoi, anzi hanno certe sedie, nelle quali, sanza alcun mezzo, stanno ne' rami, e mirabil cosa di questo frutto vedemo, in ciò che in una siliqua, o verguscio, produce i suoi frutti e ramicelli, ne' quali i suo' frutti sono. I quali gusci non s'aprono dalla parte di sopra, come diviene nella tunica, o vero guscio della rosa, o del giglio, e d'altri molti fiori, ma s'aprono di sotto dalla parte del ramo, e caggiono, poichè ne saranno usciti i datteri, e i rami, sopra i quali sono, in quel modo, che s'apre il guscio del papavero, e del porro. Ed è nella sommità di sopra a questo arbore un ricettacolo, nel quale è la
8 molle sustanzia, la quale molto s'approssima alla sustanzia de' datteri, la quale, quando si taglia, secca la palma. I datteri son caldi, e umidi nel secondo grado, e generan sangue grosso, e son malagevoli a smaltire, tuttavolta son più digestibili de' fichi secchi, e più provocano l'orina. Ma a coloro, che gli costumano di mangiare, ingenerano costrignimento, e durezza, e grossezza, e enfiamento di fegato, e di milza, e son nocivi alle gengie, e a' denti, e fanno dolore nella bocca dello stomaco.

Del Pino. Cap. XXIIII.

Si IL Pino è arbore noto, il quale si crede, che sia utile a tutte le cose, che sott'esso crescono. Desidera luogo magro, e spessamente marino, e tra i monti, e tra i sassi, si truova più ampio, e bello, e ne' luoghi ventosi, e umidi diventano gli arbori maggiori. Ma a questa generazion d'arbori deputerai quelle pianure, o vero monti, i quali non possono ad altri arbori essere utili. Arerai adunque que' luoghi diligentemente, e purgherai, e vi spargerai i semi, a modo, che semini il grano, e con lieve sarchiello il copirrai, e non si dee più d'un palmo nascondere. E, poi chè nati saranno, non si deono trasporre, perocchè non agevolmente s'appigliano, e a pena crescono: e non si deono per alcun tempo tagliare,
8 perocchè se ne seccano: e nel luogo del ramo, o vero della radice tagliata, altra pianta non nasce. Seminisi adunque co' suo' nocciuoli, cavati dalla pina, sanza scaldarla a fuoco, e si macerino in acqua per tre dì nelle calde, e secche regioni del mese d'Ottobre, e di Novembre: ma nelle fredde, e umide di Febbraio, e di Marzo. Altri sono, che dicono, che 'l frutto del Pino si dimestica per trasporsi, e

sporsi, e traspongolo in questa maniera, cioè. Che prima sotterrano molti semi in vaselli di legno ripieni di letame, e di terra, e quegli, poichè saranno cresciuti, lasciato quello, che sia più saldo, si lievano via tutti gli altri. E poichè sarà a convenevole crescimento pervenuta, traspongono la pianta di tre anni, con tutto'l vasello: il qual vasello, poi rompono nella fossa, e, rotto, danno alla pianta larghezza di distendersi, tuttavolta mischiando con la terra sterco di cavalla. E si dee osservar, che la sua radice, la quale è una sola, e diritta, si possa, insino alla sua sommitade, intera, e sanza lesione alcuna, trasporre, e si dee difendere solamente dalle bestie, mentre, ch'è tenera, e debole, che non la rodano, e scalpiccino. Il potar le novelle piante del Pino, le promuove in tanto, che raddoppia la lor crescenza. Anche si dice, che sotto la lor corteccia nascono agevolmente vermini, che rodono il legno, e guastano; onde, se si spoglierà spessamente delle sue cortecce, durerà più lungo tempo; e le sue pine possono in esso arbore, infino al mese di Novembre, dimorare: e si deono le più mature pine scerre, innanzi, che i pinocchi si manifestino, i quali se non si purgano non possono lungamente durare. Tuttavolta sono alcuni, i quali in vasi di terra nuovi, e ripieni di terra, affermano, che co' suo' gusci si conservano. La pina, secondo Isac, è calda, e umida nel secondo grado, e, secondo Avicenna, è calda e umida nel terzo, ed ha virtù lenitiva, umettativa, e alquanto apritiva, ed è ottimo cibo a color, che hanno difetto negli spiritali membri, e che hãno apostema di freddo umore. E agli asmatici, cioè a coloro, che hanno secca tossa, e agli etici, e consunti: e accresce il sangue, e provoca a lussuria: e si può per se medesima dare, o con isciroppo, o con lattovare, o ne' cibi. E la corteccia di fuori vale contro alla tossa, allora, che la pina si lieva dell' arbore, se si cuoce in acqua, e poi si ponga sopra'l carbone acceso, per modo, che lo'nfermo riceva'l fummo.

Del Pepe. Cap. XXV.

IL Pepe è arbore piccolo, e nasce, e ottimamente fruttifica sotto'l segno del Cancro, e nel primo clima, ov'è molta adustion di Sole, e massimamente nel monte Caucaso, secondo che dice Isidoro. Dicesi ancora, che i serpenti guardano le sue selve. Ma gli

abitanti

abitanti di quelle contrade, nel tempo della maturità sua, incendono le selve, e i serpenti fuggono, e per quello, le granella del Pepe, ch'erano naturalmente bianche, diventan nere, e vizze. Ma Dioscoride dice, che i saracini, poiché l'hanno colto, lo mettono nel forno, acciocchè la virtù germinativa gli si tolga, o non si possa in altre parti seminare. In luoghi temperati nasce ancor, ma non vi fruttifica, ed imperciò il piantarlo, appo di noi, è di niuna utilitade. Il pepe è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù dissolutiva, e confortativa, e la sua polvere posta alle nari, provoca starnutazione, e mondifica il cerebro dalla superfluità flemmatica. Il vino della sua decozione, e de' fichi secchi, mondifica i membri spirituali dall'umore appiccante, e mirabilmēte vale contro all'asma, che da cagion fredde procede. Anche la sua polvere con fichi data, vale a quel medesimo: e, data ne' cibi, conforta la digestione: e non è mica utile a' sanguinei, ne a' collerici l'uso del pepe, imperocchè dissolve, e alcuna volta induce lebbra. Anche la sua polvere posta in su la carne sì la rode. E Avicenna dice, che messa nel palato, con mele, vale alla squinanzia, e mondifica il polmone. Bevuta con l'aceto, e unta, e fregata, vale alle posteme della milza, e provoca l'orina, e manda fuori la creatura, e dopo il coito corrompe la creatura con la sua fortezza.

Della Quercia, Rovero, o Cerro. Cap. XXVI.

LA Quercia, il Rovero, il Cerro sono arbori grandi, i quali son quasi d'una medesima natura, e hanno molta similitudine nella sodezza, e durezza, de' loro legni, e nella forma delle lor foglie, e frutti: imperciocchè tutti producon ghiande, e tutti fanno profonde, e molte grandi radici: ma son differenti nella forma degli arbori: imperocchè la quercia fa corto pedale, e i rami grandi da tutte le parti sparti: Il rovero fa il pedale diritto, e alto, con meno rami: ma il cerro fa il pedale lunghissimo, e molto diritto, e pochi rami. Questi arbori richieggono terra salda, e dura, o mezzana, o montuosa, o prossimana a monti. Ma la terra risoluta, e acquidosa, e spezialmente sabbionosa, schifano. Seminansi con le sue ghiande nel semenzaio, o ne' campi, o nelle ripe de' fossati, poste del mese di Gennaio, di Febbraio, o del mese di Novembre. Colgonsi le ghiande nel tempo, che caggion, mature

dall'

dall'arbore, e serbansi, secche al Sole, per lo cibo de' porci, perocchè molto si confanno a loro. Tutti i predetti arbori durano lungamente in lavorij fatti sotterra, e il rovero è ottimo sopra terra: ma gli altri due non sono mica tanto buoni. Le ghiande son fredde nel primo grado, e secche nel secondo, e non s'usano in uman cibo, ma per li porci, imperocchè sono alla digestion contrarie, e indurano il ventre, ed imperciò vagliono alla dissenteria, e all'ulcerazioni delle budella, e al flusso del sangue: ma tuttavolta provocano l'orina, e nutriscono il corpo, quasi, come certe granella, e tardi discendono dello stomaco, e fanno dolor di capo, per lo lor fummo, il qual sale dallo stomaco. Ma la sua superficie è molto lazza, e simigliantemente le galle de' detti arbori, onde vale al flusso del sangue delle femmine. Anche la lor cocitura è convenevole alle piaghe delle budella: e ancora ardendole, e la loro polvere prendendo, e, posta nella natura della femmina, disecca l'umor putrido, e quindi scolano. E Avicenna dice, che le foglie loro son di forte lazzezza: e la ghianda fa utile, nello'ncominciamento alle posteme calde. Anche le scorze delle ghiande fanno ristrignere, e saldar le piaghe, quando si pestano, e vi si polverizzan di sopra. E le lor galle si fregano con aceto sopra la'mpetigine, e rimuovonla. E la loro polvere si sparge sopra l'acqua, e bevesi contro alle piaghe degl'intestini, e antico flusso. E similmente, quando si mette nelle medicine, è convenevole a questa operazione.

Del Sorbo. Cap. XXVII.

IL Sorbo è arbore noto, il cui frutto è di due fatte, cioè o piccolo e ritondo: e questo produce la femmina: o grande, un poco lungo, e acuto, il quale nasce del maschio. Amano luoghi umidi, e prossimani a freddi, e dilettansi, o nelle montagne, o in luoghi prossimani a monti, più che nelle valli, o dilungi da' monti, e disideran terra grassissima: e dimostramento di ciò sia il suo spesso nascimento in sì fatti luoghi. Del mese di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo si seminano le sorbe acconciamente ne' luoghi freddi, ma ne' caldi d'Ottobre, e di Novembre, in tal modo, che le mature sorbe in semenzaio si pongano. E chi le vorrà porre con le piante ne potrà fare a sua volontade, purchè ne' caldi luoghi del mese di Novembre, e ne' temperati di Gennaio, e di Febbraio, e ne' fred-

e ne' freddi, inclinante il Marzo, si dispongano. E deesi la sua pianta trasporre quand'ella è forte, e desidera le fosse alte, e gli spazij ampli, acciocchè, dimenata da' venti, divenga grande, perocchè a ciò molto fanno prò. Del mese d'Aprile, o vero infine di Marzo, il sorbo s'innesta in se, e nel melo cotogno, e nel pruno albo, avvegnachè in esso diventi picciolo: innestasi sotto la corteccia, e nel pedale. E secondo, ch'io penso, anche ne' meli, e ne' peri acconciamente si può innestare. Rallegrasi per adacquamento ne' tempi secchi, e per continuo cavamento. E desi formare in modo, che un solo pedal possegga, levato da terra dintorno di dieci, o dodici piedi. E se fosse molestato da vermi rossi, e pilosi, che nascono in esso, e soglion roder le sue midolle, se ne deono, secondo, che dice Palladio, alcuno cavare, senza ingiuria, o lesion d'arbore, e arderli ivi appresso, per la qual cosa si crede, che gli altri fuggano, o periscano. Le sorbe si serbano in questo modo, cioè. Che le più dure si colgano, e si ripongano: e, poichè cominceranno ad ammezzare, si deono mettere in orciuoli di terra, e empiergli, e di sopra si deono coprir di gesso, e mettansi in una fossa, due piedi adentro, in luogo secco, fatta sotto 'l Sole, e con la bocca di sotto: e di sopra si dee la terra forte calcare. Anche si seccano al Sole, partendole in tre parti: e quando si vorranno usare, si macerino con acqua bollente, e ritornano con piaceuol sapore. Altri sono, che co' suoi picciuoli le colgono verdi, e appiccanle in luoghi oscuri, e asciutti. Delle sorbe mature si fa il vino, sì come delle pere. Il legno del sorbo è sodo, e non tiglioso, ma agevolmente frangibile, per la qual cosa ottimamente si pialla, e pulisce, onde molto è convenevole a lavori di vasi, e degli scrigni, e dell'assi, e tauole, le quali richieggono la faccia di sopra pulita, e piana, e 'l suo legno è rosso. La sorba è fredda e secca, e costrettiva del ventre, eziandio se sia perfettamente matura.

Del Giuggiolo. Cap. XXVIII.

IL Giuggiolo è un'arbore piccolo molto, scabroso, le cui foglie sono molte, e insieme serrate, quasi a modo d'un ramucello, e che insieme, nel tempo del Verno, dall'arbore caggiono, il cui frutto è simigliante all'orbacche, o alle bocce delle rose, o al frutto degli ulivi, ed ha solamente un nocciolo. Il suo legno è dentro molto rosso,

to rosso, bello, e sodo, e però se ne fa strumenti da sonare, e spezialmente cetere. Desidera aere temperato, e non teme il freddo. In terra grassa, e soluta s'allegra molto. Seminasi co' suo' noccioli in semenzaio del mese di Novembre, o di Febbraio, assai diligentemente nutriti: i quali, quando saranno cresciuti, si traspongono di due, o vero di tre anni. Ponsi ancora con le piante, che sieno sopra le radici della madre, o di quelle, che saranno nate del frutto, che cade appresso la madre. E secondo ch'io penso si possono innestar nel pruno albo, e forse nel prugno, del mese di Febbraio, e di Marzo, nel legno fesso. E formasi per modo, che abbia un sol pedale, levato da terra intorno di sei piedi. Colgonsi le giuggiole nel tempo della vendemmia, quando dimostrano rossezza, o vaiezza, le quali sono assai dilettevoli a manicare, ma poco nutriscono.

Del Ginepro. Cap. XXIX.

IL Ginepro è un'arbuscello piccolo, noto assai, il quale desidera aere caldo, o temperato, o terra arenosa, e soluta, e quasi sterile: e massimamente nasce, e fruttifica nell'lito del Mare, o ne' monti, quasi sterili, ne' quali è la terra soluta, che lima s'appella. Ma ne' luoghi acquosi, e nelle valli non va innanzi, perocchè, per troppa umidità si corrompe, e con piccolo e secco nutrimento si sostenta. Di questo arbucello sono due maniere, cioè il maschio, il quale si lieva in alto, e molto poco fruttifica, e la femmina, la qual poco levata da terra, spande i suo' rami presso ad essa. Il quale arbore, per maraviglioso modo, tutto quasi il tempo dell'anno fruttifica, e matura il frutto. Anche n'è un'altra maniera di più belli assai, e migliore, il cui frutto è rosso, e grosso, come piccole ciriege. Questo arbucello è salvatico, e ne' detti luoghi, per se medesimo nasce: tuttavolta, se alcun desidera di piantarlo, lo pianti co' suo' noccioli, o trasponga le piccole piante, levate dalla madre, in que' luoghi, ch'a lui piacerà, e le sue radici non profondi molto sotto la terra. Il quale non s'allegra d'esser cavato, se in luogo non fosse già troppo ardente, e riarso. E si dee del mese di Febbraio, o di Marzo seminare. E non ha bisogno di potarsi, ne di formarlo in modo d'arbore, se alcuno non volesse già il maschio, per diletto, in alto mandare. Cogliesi il suo frutto allora, che dimostra

per suc-

per successione, con la nerezza, o vero rossezza, la sua maturitade. Il suo legno è rosso e bello, e alquanto vaio, e odorifero, ed è buono per ischidioni, il qual suo sapore nella carne, iv'entro arrostita, lascia. Anche se ne fanno cucchiai assai belli. Il suo frutto è caldo, e secco, e molto vale contro alla fredda tossa mangiato, e cotto nel vino, e sì si bee il detto vino, e'l frutto si mangia. E i suo' rami col frutto, e con le foglie, cotti in acqua, con vino, e messi in vaselli, i quali sentano di muffa, con vino, o con acqua bollente, e turato il pertugio di sopra, e rimenati intorno, iv'entro guazzati, mirabilmente purgano i vaselli, e danno loro odore, e sapor laudabile, e buono.

Degli arbori non fruttiferi, e d'ogni loro utilità. Cap. XXX.

SVfficientemente è di sopra trattato degli arbori fruttiferi, e del cultivamento loro, e utilità. Ma ora si dirà brevemente di tutti gli arbori, e sterpi, che non fruttificano, i quali si truovano nelle parti nostre, e della loro utilitade, secondo'l medesimo ordine d'alfabeto.

Dell'Abeto. Cap. XXXI.

L'Abete, che volgarmente si chiama Piella, e Larice, son quasi una medesima cosa, li quali non si cultivano: e nell'alpi, e ne' luoghi ventosi molto crescono, e tutti maravigliosamente si levano diritti, in alto, e d'ogni tempo hanno verdi le foglie. De' quali si fanno arbori, e antenne di navi grandi, a' che non puote esser sufficiente niuno altro arbore. Ottimi sono in tutti i lavorij asciutti degli edifici, imperocchè son leggieri, e forti, e durabili: e l'assi, fatte di quegli, molto in ciascuna parte ornano le magioni. Fassi ancora vaselli da vino grandi, così, come piccoli: ma in essi agevolmente inacetisce il vino. Ma Larice è buono spezialmente da farne le secchie, nelle quali si reca l'acqua: imperocchè l'abete, e la piella agevolmente per l'acqua diventano viziosi.

Dell'Ontano. Cap. XXXII.

L'Amedáno, cioè l'Ontáno, è un'albero, che non si cultiva, ma in luoghi pantanosi, e acquosi, spezialmente si diletta, ed è legno utile, per mettere in edifici. Ma è necessario e utile, se è da piantare in luogo umido di fondamento: imperocchè fitto verde sotterra, incontanente barba, e ingrossato, per più pali, prossimamente posti, e ridotti in un corpo, fa fortissimo, e lungamente durabile fondamento: Anche se ne fanno convenevolmente taglieri, e bossoli, i quali radissime volte fendono.

Dell'Acero. Cap. XXXIII.

L'Acero è arbore assai grande, il quale si truova nell'alpi, ottimo per far nappi, e scodelle, e taglieri, e viuole da sonare, e tutti dilicati lavori: imperocchè 'l suo legno è bianco e sodo, e molto pulito diventa. Ma le sue scodelle agevolmente si fendono per lo caldo, se non saranno già fatte del suo legno, in quattro parti fesso, o di nodosa, o di nervosa radice.

Dell'Avornio. Cap. XXXIV.

L'Avornio è arbore piccolo, il quale simigliantemente nasce nell'alpi, la cui corteccia di mezzo, data in cibo, o in beveraggio, mirabilmente muove il ventre.

Dell'Agnocasto. Cap. XXXV.

L'Agnocasto è uno sterpo, o vero bronco, cioè piccolo arbucello, il quale d'ogni tempo si truova verde, e più in luoghi acquosi, e negli asciutti meno: e 'l suo legno è duro, e le sue foglie son, come quelle dell'ulivo, ma più morbide, e lisce: ed è caldo e secco nel terzo grado, secondo alcuni, ma, secondo Avicenna, è caldo nel primo, e secco nel secondo. Le foglie, e i fiori si confanno a uso di medicina, e più i fiori, che le foglie. E i suo' fiori si chiamano l'agnocasto, i quali si colgono nella Primavera, e solamente per tutto l'anno si conservano. E quando son verdi sono di maggiore ef-

giore efficacia, che secchi. E chiamasi agnocasto, perocchè reprimendo la lussuria, rende casto colui, che sopra il porta, come l'agnello. E, fattone letto, toglie, e costrigne la lussuria, rimovendo la pulluzione, e'l rizzamento della verga, secondo che dice Avicenna. Facciasi anche fomẽto, al luogo della generazione, dell'acqua della sua decozione, e beasi il sugo. E contro la gommorrea si cuoca un poco di castorio nel sugo suo, e diesi a bere. Anche le foglie, e i suo' fiori si cuocano in aceto, e vi si giunga castorio, e si faccia impiastro sopra i membri genitali. Ed è da sapere, che certe cose sono, che spengono la lussuria, spessando lo sperma, sì come il seme della lattuga, il petorsillo, i cedriuoli, i melloni, i cocomeri, le zucche, l'aceto, le porcellane, la lattuga salvatica, il sumáco, la canfora, e simiglianti cose. E certe cose la spengono, debilitando gli spiriti, e consumando lo sperma: sì come la ruta, la maiorana, l'agnocasto, il comíno, la nepitella, e l'anéto: perocchè queste cose son calde e apritive, e distruggon la ventusità. Ancora il fomento fatto della decozion dell'acqua dell'agnocasto, disecca le superfluità della matríce, e strigne la sua bocca. Ancora vale la decozion dell'Agnocasto, dell'Appio, e della Salvia, in acqua salsa, contr'alla litargia, se di quella si fregherrà fortemente le parti di dietro del capo. E Avicenna dice, che se se ne farà suffumigio alle femmine, quando avranno gran disiderio di giacer con huomo, guarranno: e le sue foglie scacciano gli animali venenosi.

Del Bosso. Cap. XXXVI.

IL Bosso è arbore piccolo, il legno del quale è durissimo, del color del gruogo, e molto bello. Il quale arbore è sempre di belle frondi verdi vestito, delle quali le donzelle fanno ghirlãde. E puossi non solamente piantare, se le piante piccole radicate, e divelte dal pedale della madre si pongano: ma eziandio se i suo' rami, rimosse le foglie, si ficchino in terra. E la raditura di questo legno, perocch'è fredda, e secca, cotta in acqua di pozzo, costrigne il cadimento de' capelli, secondo che dice Dioscoride. Tigne eziandio i capelli, se della sua decozione si lavano. Del suo legno si fa ottimi pettini, e cucchiai, e manichi di coltellini, e scacchi, o tavolelle: e ogni lavorio piccolo, che richiegga bellissimo legno da 'ntagliare,

gliare, perocchè riceve, e ritiene acconciamente ogni, e qualunque forma.

Del Brillo. Cap. XXXVII.

IL Brillo è un piccolo arbucello, il quale nasce nell'arene de' fiumi, e fa molte è belle verghe, che si colgono del mese d'Aprile, quando il sugo si muove in quelle, e si sbucciano, e se ne fanno corbe, e gabbie da uccelli, e da seccar cacio, e canestri, ne' quali il pane, e frutte si portano. Anche delle sue radici si fanno bellissimi carnieri, e se ne legano i manichi delle falci e pennati, i quali sono necessari a tagliar legni, e potar le vigne.

Dell'Arcipresso. Cap. XXXVIII.

IL Cipresso è arbore grande e bello, e sempre di verdi frondi vestito, e imperciò volentieri ne' chiostri de' monaci, e frati si pianta. E il suo legno è molto odorifero e bello, del quale si fanno bellissime, e odorifere tavole, le quali gli huomini pongono volentieri ne' fondi degli strumenti musicali, come nel liuto, nella chitarra, e negli altri, e tutte opere dilicate. Questo arbore, sì come dice Avicenna, è caldo nel primo grado, e secco nel secondo, e alcuni dicono, ch'è freddo, e le sue foglie, e galle sono stitiche, e le foglie rimuovono la morfêa, e saldano le ferite: e la sua noce, o vero galla, fa il simigliante, e conforta i nervi, e fortifica, e mollifica, o vero strigne il mollificamento: e la decozione della sua noce con l'aceto, mitiga il dolor de' denti.

Della Canna. Cap. XXXVIIII.

LA Canna è nota, la qual desidera terra mezzanamente umida, e grassa. E i canneti si fanno in questo modo cioè. Che lavorata ugualmente la terra, e pastinata, o vero vangata del mese di Febbraio, e fatto piccolissime fosse, un piè l'una di lungi dall'altra, gli uovoli delle canne, per ciascuna fossa, si sotterrino. E se la provincia è calda e secca, è bisogno, che si diputino a' canneti umide valli, e abbondevoli d'acqua: e se la regione è umida si deono in luoghi mezzani ordinare, ma che sieno al sugo delle ville

suggetti.

suggetti. Zappansi, come le vigne, e con le marre si tagliano al pari della terra, del mese d'Ottobre, e di Novembre. Ma se alcuni antichi canneti vi sono, del mese di Febbraio si sarchino, e cavino attorno, ricidendo quelle cose, che son da purgare nella radice, cioè il fracidiccio, e mal nato, e quelli, che non hanno occhi da germinare. Delle canne si fanno i pali, e le pertiche delle vigne, e stuoie, delle quali i poveri fanno tramezzi nelle lor case. E, secondo, che dice Avicenna sono di forte infreddamento. E le foglie della canna, le radici, e la corteccia, fanno prode alla lopitia, e mandano via le chiazze, e macchie. E la sua radice, con la cipolla salvatica, trae quelle cose, che nella carne si ficcano. E la lanugine, la quale è il suo fiore, quando cade nell'orecchio, fa venir sorditade, perocchè iv'entro s'invischia, e non esce.

Della Ginestra. Cap. XL.

LA Ginestra è un'arbuscella sì piccola, e debile, che molto s'approssima a natura d'erba, la quale ne' monti, e ne' magrissimi luoghi nasce, e produce fiori di color giallo bellissimi, i quali adoperano le giovani per ghirlande. De' cui ramucelli, quando i vinchi mancano, si possono i tralci delle vigne legare. Anche delle ginestre si può fare stoppa, la quale in luogo di canape, o di lino si può usare.

Del Faggio. Cap. XLI.

IL Faggio è arbore grande, il quale nasce nell'alpi, del quale si fanno ottime lance, e assi di seggiole, e di libri. Anche è utile negli edifici, posto in luogo asciutto, ma nell'umido si corrompe. E Isidoro dice, che la ghianda, o vero frutto del faggio, è molto dolce, e nutrichevole, e la sua midolla piace molto a' topi, e ingrassa i ghiri, ed è convenevole a' tordi, e a' colombi, e gli nutrisce, e fa la lor carne tenera a cuocere. La sustanzia del suo legno è acconcia in molti lavorij, ma non molto dura, perocchè volentieri è rosa da' vermi. Anche è molto necessaria all'arte del vetro, innanzi, che sia da' vermi mangiata, perocchè della sua cenere si fa il vetro, con l'aggiunzione di certe altre cose, per la virtù del fuoco.

Del Fras-

Del Frassino. Cap. XLII.

IL Frassino è arbore assai grande, il quale in grassi, e umidi boschi si diletta. E il suo legno assai è buono per fuoco, e ottimo per li cerchi delle botti, e de' tini, e per le ruote de' carri. Anche è convenevole negli edifici secco, e non verde, pure, che non tocchi la terra, perocchè allora si corromperebbe per l'umido. Ancora la sua selva tagliata di terzo in terzo, o di quarto in quarto anno, produce ottime pertiche, per le vigne. E Plinio dice, che le foglie del Frassino sono utili contra'l veleno, imperocchè cavatene il sugo, e datone a bere, dona sommo aiutorio contra i serpenti. Ed è tanta la virtù sua contr'a' serpenti, che la mattina, ne la sera non ardiscono alla sua ombra approssimare. E se si ponesse intra'l fuoco, e le fogiie del Frassino il serpente, più tosto nel fuoco, che nelle foglie si gitterebbe. Anche la sua corteccia, e le sue foglie costringono il ventre, e'l vomito, fatto per difetto della virtù contentiva, se con acqua piovana, e aceto si cuocano, e si pongano sopra lo stomaco. Ed è arbore caldo è secco nel secondo grado, secondo che Plateario dice.

Del Frassignuolo. Cap. XLIII.

IL Frassignuolo è arbore simigliante al Frassino, nel legno, e nelle fronde, il quale ne' luoghi dimestichi, e cultivati si diletta. Questo arbore produce un frutto, o vero granella piccole, le quali sono nere, quando son mature, e molto dolci, ma non hanno sopra de' loro noccioli, niente quasi di polpa. Ancora seccati molti mesi si posson conservare.

Del Nasso. Cap. XLIV.

IL Nasso è arbore piccolo, il quale nasce ne' monti, e nell'alpi, è ottimo per balestri, e archi di legno.

Del Fusano. Cap. XLV.

LA Fusaggine è arbore piccolo, il quale nasce nelle siepi, del cui legno si fanno ottime fusa, e archetti di viuuole.

Dell'Op-

Dell'Oppio. Cap. XLVI.

L'Oppio è arbore assai grande, il quale ha il legno bello e bianco, quasi simigliante all'acero, del quale si fanno ottimi gioghi da buoi, e taglieri, e scodelle, e tavole, per far dilicati lavorii.

Del Pioppo, e dell'Albero. Cap. XLVII.

1 IL Pioppo, e l'Albero son quasi simiglianti arbori in grandezza, e in forma delle foglie: ma il pioppo cresce più in alto, e'l suo legno non pulisce, ma l'albero stende piu i rami per li lati, e'l suo legno è più bianco, e più bello, per far tavole, e sono assai convenevoli agli edifici, quando si pongono in luogo asciutto, avvegnachè in essi non durino lunghissimamente. E dilettansi in luoghi umidi, e arenosi, e spezialmente il pioppo, e non possono, ne' monti, e ne' luoghi sassosi e cretosi, o argillosi, durare. Piantansi con rami d'un'anno, o di due, o di più, fitti in terra, e agevolmente s'appigliano. Anche s'è provato, che l'albero s'è tagliato, e 2 dovunque sono i pezzuoli, e rotture della tagliatura saltati, è nata di quelli, quasi una spessa selva. Puote eziandio questa cosa incontrare, per pullulazione delle radici, le quali intorno l'arbore tagliato, quasi tutta la terra occupano nella sua sommitade. Per la qual cosa ancora si truova, che li predetti arbori fanno gran danno alle vigne, e a' campi del grano. Il pioppo ha questa proprietà, che se si pota nel tempo della State, agevolmente si secca, e diventa infermo, debile, scabroso, e aspro. Ed è detto popolo; perche tagliato pullula a guisa di popolo, come dice Isidoro.

De' Rosai. Cap. XLVIII.

1 I Rosai son noti arbucelli, de' quali certi son bianchi, e certi rossi: alcuni sono dimestichi, e alcuni salvatichi. E Plinio dice, che i dimestichi diventan salvatichi, per suttrazione dell'acqua, e del coltivamento, e i salvatichi diventan dimestichi. I bianchi, così i salvatichi, come i dimestichi fanno forti siepi, perocchè hanno molte, e forti spine, e tutte in tanto ritorte, che coloro, che vogliono per esse entrare, per forza ritengono. Ma i rosai rossi debili

verghe, e spine producono. Piantansi con piccole piante, e con verghe divise in piccole particelle, e poste nel semenzaio, e si piantano co'semi. E i suoi semi son quelli, che nelle bocce rosse sono ricolti, la cui maturitade, acconcia a piantare, si conosce, quando dopo la vendemmia hanno color rosso, e alquanto sono mezzi. E se ve ne fosse alcuno, che fosse vecchio, si cavino dattorno, e tutto'l seccume si ricida. Anche quelli, che son radi, si possono riparare, per propagginamento di verghe. La rosa è fredda nel primo grado, e nel secondo secca, e la verde, sì come la secca, si confà ad uso di medicina. Seccansi alquanto al Sole, e possonsi serbar per tre anni. E quando si truova la recezion delle rose, si deono porre secche nelle medicine, perocchè più agevolmente si pestano. Delle rose verdi si fa il mele rosato, e il zucchero rosato: e il lattovaro del sugo delle rose, sciroppo rosato, olio rosato, e acqua rosata. Il mele rosato si fa in questo modo. Imprima si debbe il mele schiumare, appresso colare: poi vi si mettano le foglie delle rose, gittati i picciuoli, e certi bianchi, che sono dalla parte di sotto, e minutamente tagliate si pongano, e si faccia alcuna decozione: e'l segno della sua decozione è l'odore, e'l color rosso: e si metta in libbre sette di mele una libbra di rose. Puossi per cinque anni serbare, ed ha virtù confortativa per l'aromaticità, e di mondificare, per lo mele. E si dae acconciamente a'flemmatici, a'collerici, e maninconici nel Verno, e nella State. A'debilitati si da con la mulsa fatta dell'acqua, e del mel rosato, e si da a mondificar gli stomachi di freddi umori il mele rosato, con acqua della decozione del seme del finocchio, giuntovi tre granella di sale. E, secondo Niccolao, si fa in questo modo. Che nelle dieci libbre di purissimo, e bianco mele schiumato si ponga libbre una di sugo di rose fresche nel paiuolo poste al fuoco: e, quando avrà cominciato a bollire, vi si giungano quattro libbre di rose verdi, con le forbici, o col coltello tagliate, e bolla insino a tanto, ch'e'torni alla consumazion del sugo, e mentre ch'e'bollirà sempre si mesti, e messo in vasello di terra, quanto più vi si terrà, tanto sarà migliore. Il quale, preso con l'acqua fredda, conforta, e costrigne lo stomaco. Preso, con la calda, mondifica: e si dee dare la mattina, e dopo il Meriggio. E in quel medesimo modo si fa il mele violato, e vale a'tisichi, che hanno febbre, dato con l'acqua tiepida. Il zucchero rosato si fa in questa maniera. Prendasi le foglie delle rose ver

di peste

di, peste col zucchero, e tritinsi bene, e ripongansi in vasello di vetro, per trenta dì al Sole, e si muovano ogni dì, acciocchè bene si mescolino, e si metta in quattro libbre di zucchero, una di rose, e si puote per tre anni conservare, ed ha virtù di costrignere, e di confortare, e vale contr'alla dissenteria, e la dienteria, e la diarría, fatta, per cagione di debilità della virtù contentiva. Anche vale cōtra'l vomito collerico, contro il tramortimento, e contro la cordiaca, cioè passion del cuore. Quando avviene, per riscaldamento de'membri spiritali, si dia con acqua rosata. Il lattovaro del sugo delle rose si fa in questa maniera. Togli di zucchero, e di sugo di rose egualmente libbre una, e once quattro: di sandali delle tre generazioni, di catuno dramme sei, spodio dramme nove, di diagridio dramme dodici, canfora una, e tempera a modo di lattovaro, con lo sciroppo fatto del zucchero, e col sugo delle rose. E se ne dia quanto una castagna nell'acqua calda, nel mattutino, e vale contro alla gotta calda, e purga la collera rossa. E quelli che si levano di febbre terzana, cotidianamente, sanza molestia, purga, e le reliquie de'mali umori, che quivi saranno rimasi, potentemente mena fuori. Lo sciroppo rosato si fa in questa maniera. Sono alcuni, che cuocono le rose nell'acqua, e in tale acqua colata aggiungono zucchero, e fanno lo sciroppo: ma altri fanno meglio, cioè. Che pongono le rose in un'altro vasello stretto di bocca, e mettonvi sopra l'acqua bollente, e ve la lasciano stare infinattanto, che l'acqua diventa rossa, e fannone sciroppo. Altri pestano le rose verdi, e traggonne il sugo, e in cotal sugo fanno lo sciroppo, e questo è ottimo. E nota, che lo sciroppo fatto delle rose fresche, nel cominciamento, alquanto allarga, poi costrigne, ma fatto delle secche, nel principio e nella fine, costrigne. E si dee dare contra'l flusso del ventre, e contra'l vomito collerico, con acqua piovana, o vero rosata. E a coloro, che hanno febbre, dopo'l menomameto, si dia con l'acqua fredda a bere. E simigliantemente contra'l tramortimento: e fassi in questa maniera, secondo Niccolao. Prendi le rose fresche, e mettile per se in un vasello, e nella caldaia metti l'acqua, infinattanto ella bolla, e bogliente la metti sopra le predette rose, e poi cuopri il detto vasello, acciocchè il fummo non esca, e poichè l'acqua iv'entro sarà raffreddata, gittane fuori le rose. E quella medesima acqua bollente gitterai sopra altre rose fresche, mutando le rose infinattanto, che quell'acqua

diventi rossa. E di questa acqua prendi libbre quattro, e mettivi libbre quattro di zucchero: e quando avrà cominciato a bollire, dibatterai l'albume d'alcun'uovo con acqua fredda assai, insinattanto, che faccia schiuma: e quella schiuma metterai nello sciroppo bogliente, spargendo. E quando quella schiuma comincerà quasi ad annerire, soavemente ne la cava fuori con la mestola. E ancora ve ne rimetti dell'altra, insinattanto, che diventi chiaro lo sciroppo. E quando comincerà quasi a far filo, se lo toccherai col dito, o che pendente si tenga alla mestola, sarà cotto. E questo sciroppo vale al riscaldamento, e asciugamento delle febbri, e reprime la sete, e conforta, e costrigne. E nel predetto modo si fa lo sciroppo violato, e lo sciroppo nenufarino, il qual vale contro a' grandissimi caldi nelle acutissime infermitadi. L'olio rosato si fà in questo modo. Alcuni cuocono le rose nell'olio comune, e colanlo. E alcuni empiono il vasello di vetro, di rose, e d'olio, e fannolo bollire in paiuol pien d'acqua, e cotale olio è buono. Alcuni pestano le rose verdi, e pongonle in olio in vasello di vetro, posto al sole, per cinquanta dì: e questo è buono, contr'alle calefazion del fegato, se'l fegato s'unga: e anche contra dolor di capo, con calda cagione, se la fronte, e le tempie se n'ungano, e contra la diaforesi: e meglio è, se sieno aggiunte le polveri de' sandali bianchi, e rossi: e anche alle predette cagioni sia posto l'olio rosato ne' cibi, in luogo dell'olio comune, e massimamente contr'alle calefazion del fegato: secondo Niccolao si fa in questo modo. In due libbre d'olio comune d'ulive lavato, pongasi una libbra di rose, alquanto peste, in pentola posta piena sopra fuoco, in caldaio pieno d'acqua appeso, e tanto bolla, che la terza parte si consumi, e poscia messo in panno lino bianco, si prema con lo strettoio. A questo medesimo modo si fa il violato, il sambuchino, il mirtino, e vagliono questi olij contr'alle febbri acute, e acutissime, se se ne farà unzione sopra'l fegato, o sopra i polsi, e sopra le tempie, e sopra le palme delle mani, e le piante de' piedi, perocchè ammortano l'arsura, e'l caldo. L'acqua rosata fanno alcuni in questo modo. Che pongono le rose in vasello di vetro con acqua, e fanno bollire in acqua bogliente, e pongono al Sole quest'acqua, e diventa rossa: e, se sia aggiunta molta acqua, non val tanto: ma la poca val più. E alcuni tolgono le rose, e con le rose non pongono altra acqua, e questa è ottima: e questa si fa in molti modi: e

10 11 12 13

alcuni hanno padella di piombo, la quale pongono sopra un testo rimboccato, al quale dall'una parte è fatto l'usciuolo, onde si mette il fuoco: e intra'l testo, e la padella è la cenere alta intorno di due dita, acciocchè l'acqua non prenda sapor di fummo: e intorno al testo è una piccola fornacella, fatta di pietre, e di loto: e, ciò fatto, la padella s'empie di rose, e'l cappello del piombo vi si pone di sopra, in modo, che inverso la parte, ond'esce l'acqua rosata, alquanto penda, e'l fuoco si fa continuamente sotto la padella: e
14 tanto vi si lasciano dentro le rose, che tutta l'umidità sia in esse consumata: e allora si lievano via, e altre fresche si mettono in luogo di quelle: e l'acqua si riceve in alcun'altro vasel di vetro, sotto'l becco della campana ordinato. E, ciò fatto, poi si mette al Sole nelle guastade alquanti dì a cuocere, e poi si ripone. Altri sono, che volendo sottilmente schifare ogni odore, e sapor di fummo, nell'acqua rosata, pongono la padella predetta, e'l cappello in sun paiuolo pien d'acqua, e ordinato nella fornacella, per modo, che dall'una parte si possa mettervi acqua, la quale possa succedere in luogo di quella, che si consuma dal fuoco, e questa è ottima.
15 E altri sono, che con un filo le foglie delle rose sospendono in un vasello di vetro, e così sospese, per modo, che da alcuna parte al vaso non s'accostino, le pongono al Sole, e chiudono, per modo, di sopra, che'l vapor delle rose non ne possa uscir: e questa è la migliore, che possa essere, ma fassene molto poca, e con troppa fatica. L'acqua rosata ha virtù di costrignere, e di confortare, e si dee dare contra'l flusso del ventre, e cōtra'l vomito collerico. Deasi l'acqua rosata sola, o con acqua di decozione di mastice, e di gherofani, e spezialmente contra'l flusso, che procede per debilità di virtù contentiva, o per acuità di medicina, quando menasse disor-
16 dinatamente, e si dee dare a bere a coloro, che tramortiscono, e che hanno mal di cuore. Sopra la lor faccia ancora si getta, e si mette acconciamente ne' colliri, ch'agli occhi si fanno, e negli unguenti, che si fanno per la faccia, perocchè rimuovono il panno, e sottiglian la buccia. Le rose secche, poste alle nari, confortano il cerebro, e riparano gli spiriti. Contra'l flusso del ventre, per collera, si dia l'acqua piovana, nella quale sieno cotte le rose. A quel medesimo vale lo'mpiastro delle rose, e dell'albume dell'uovo, e dell'aceto, fatto e posto sopra il pettignone, e sopra le reni. Contra'l vomito si cuocano con l'aceto, e con la spugna marina, iv'entro intinta, si

tinta, si

tinta, si ponga sopra la bocca dello stomaco. Contr'al tramortimento si dia l'acqua della decozion delle rose, e si dia ancora la lor polvere in uovo da succiare. Anche contra i rossori degli occhi, se vi si sente puntura, vagliono le rose cotte in acqua, e impiastrate. E anche si dice, che'l fior delle rose, il quale si truova dentro, vale contr'al flusso del ventre, e contra'l vomito. Anche la sua polvere posta sopra l'uvola, consuma la sua umiditade. E nota, che'l sugo delle rose verdi si puote in vasello di vetro un'anno serbare. E Avicenna dice, che la rosa rettifica il puzzo del sudore, quando nel bagno si mette. E lo'mpiastro delle rose cotte, e peste, e non premute, poste sopra'l caldo apostema, lo solve, e rompe.

Del ramerino. Cap. XLVIIII.

IL Ramerino è un piccolo arbucello, e odorifero, il quale ha sempre le foglie verdi, e quasi somiglia il ginepro, o la scopa, e dilettasi spezialmente ne'luoghi marini, e imperciò s'appella ramerino. Piantasi con le pianticelle della madre divelte dalle sue radici. Anche co'rami, in terra fitti, in que'mesi, ne'quali l'altre piante si pongono. Il ramerino è caldo e secco, ma il suo eccesso non si determina in grado. Le sue foglie, e fiori si confanno a uso di medicina, e'l suo fiore si chiama antos: onde il lattovaro fatto di quello, diantos è nominato: e l'arbucella è detta lanotides, o detrolibano. Onde quando non si truova nelle ricette questo nome de'fiori, vi si debbon por le sue foglie. I suoi fiori, alquanto seccati al Sole, si conservan per tutto l'anno: e similmente le foglie, per lo loro odore hanno virtù di confortare, e per la caldezza hanno virtù di dissolvere: e hanno virtù di mondificare, e nettare, e di consumare, per la virtù della lor secchezza, e hanno virtù risolutiva per la lor caldezza. Contra'l tramortimento, e contra'l mal di cuore, si dia, il diantos, cioè il lattovaro suo con vino. Anche si faccia decozione de'suo' fiori in vino, e cotal vino si dia al predetto malato. Contro alla frigidità dello stomaco, e a confortar la digestione, si dia il diantos, o si dia il vino della decozion de' fiori, e del mastico. Contra'l dolor delle budella, e dello stomaco, per cagion di ventusità, si dia il vino della sua decozione, e del comino. E contr'alla frigidità del cerebro si dia la sua decozione in

vino, e

vino, e lo'nfermo riceva il susorno col capo coperto. Contr'all'umidità dell'uvola si gargarizza l'aceto, o'l vino della sua decozione. Contr'alla stranguria, e dissuria si faccia impiastro di fiori, o almeno delle foglie cotte in vino. A mondificar la matrice, e ad aiutar la concezione, si dee fomentar la natura della femmina, con l'acqua della sua decozione. Ancora vi si pongono le donne i fiori del ramerino cotti in olio.

Del Rovlo. Cap. L.

1 IL Rovo è noto assai, e confassi molto alle siepi, perocchè fa quelle forti spesse e pungenti: ma per se solo non è molto utile, se non vi si mescola con esso piante di certi altri arbori, e altri pruni, da' quali sia sostenuto, le quali sien sì forti, che non si pieghino, e non ricevano lesione dal rovo. Piantasi con le sue piancicelle, le quali agevolmente si truovano, dove i capi del rovo toccan la terra, imperocchè quivi incontanente mette radice. Anche si pianta co' suo' semi, colti maturi, e poi secchi e serbati, fino al principio della Primavera. E allora, seminati. I suo' frutti sono le more, le quali le femmine, e li fanciulli mangiano, e anche pe'

2 porci sono ottime. Il rovo è caldo, e secco, secondo che alcuni dicono. Ma Gostantino dice, che le sue cime sono stitiche, e che vagliono contro alle rotture, e contro alle calde aposteme, onde pare, che sia freddo, e secco. Contro al rossor degli occhi si pestino le sue cime, con tuorlo d'uovo, e giuntovi un poco di gruogo, e si pongano sopra gli occhi. Contro a ciascuna cottura si prenda cera nuova, e monda, e si strugga, e vi s'aggiunga olio rosato, e poi il sugo delle sue cime in maggior quantità, che l'altre cose. Contro i caldi apostemi vi si pongano suso le foglie delle sue sommitadi peste, con l'acqua rosata. Contr'alla dissenteria si faccia cristéo

3 del sugo delle sue cime, cō acqua d'orzo mischiato: o si faccia impiastro delle sue cime, peste, con albume d'uovo, con aceto mischiato, e si ponga sopra'l pettignone, e alle reni: e se sia per vizio delle parti di sopra, si dia mangiare allo'nfermo lenti alquanto arrostite, o vero arse, in tutto nel suo sugo,

Del Salcio. Cap. LI.

IL Salcio è arbore noto, il quale è così detto, imperocchè agevolmente saglie in alto, il quale si diletta in luoghi umidi, e arenosi, o vero soluti, e non ficca molto profondamente le sue barbe. Piantasi sanza radice ottimamente, se forata prima la terra, con palo, o con foraterra, la pianta di due anni, aguzzata nella parte di sotto, tagliata solamente dalle due parti, fortemente nel pertugio si calchi, e'l suo pertugio, quasi insino al pari della terra, s'empia di sabbione, o di terra soluta. La terra, dove si pianta sia cretosa, poi vi si ponga sopra la creta. Ma se la terra, dove si pianta è soluta, basta se di quella medesima s'empia il pertugio, alla quale farà gran prò, se si ponga per quel medesimo filo, per lo quale ell'era stata prima sul tronco. Piantasi del mese d'Ottobre, e di Novembre, o di Febbraio, e meglio del mese di Marzo, allora, che essendo ancora sopra'l salcio, avrà ricevuto il verde sugo. E, poichè saranno piantati, del mese d'Aprile, e di Maggio, se ne dee levar ciò che nasce nel pedale, fuori, che la parte di sopra: e nel terzo, o nel quarto anno, si taglian tutti ugualmente, sei piedi sopra terra. Ma se solamente sopra terra si formasse il suo pedale di due piedi: producerebbe le pertiche maggiori, e durerebbe più tempo: perocchè questo arbore ne' rami è tanto più abbondevole, quanto è più prossimano alla terra, ed è acconcio più a tagliarsi. Ma se fosse in luogo agli animali disposto, teme più la lor rosura. I quali dovranno l'un dall'altro esser lontani otto, o dieci piedi, acciocchè se fossono troppo spessi, per troppa ombra, non uccidano quelle cose, che ne' campi si seminano; e le sue pertiche si tagliano di terzo in terzo anno: cioè le sottili allato al salce, e le grosse tre, o quattro dita, rimosse da esso, si ricidano ritondamente, o almeno non molto a schiancio, e si tagli ciò che fosse morto, o secco nel salcio. E non si faccia in essi le cavate lontane, ma a poco, a poco si spargano ugualmente, per li lati tutti, e in questo modo faranno le pertiche più lunghe, e meno ramose, e dureranno più tempo. E nota, che se in quell'anno, che non si tagliano, si taglieranno i vimini piccoli, e inutili, quegli, che rimarranno cresceranno più: e questo è il modo di cultivare i salci, i quali si piantano per far le pertiche. Ma quegli, che per legname, e guer-

me, e guernimento di casa si piantano, si deonò, con la loro sommitade, tagliati certi ramucelli, in terra ficcare, e levati via i ramucelli, i quali, passati due anni, intorno le piante si truovano, si proccuri quanto puote, il lor crescimento. Del legno del salcio sodo si fanno le travi, e gli arnesi delle case assai buoni, e de' grossi
5 si fanno assai catini, e conche, e scodelle, e taglieri, e vaselli da vino. E di quegli, che sono per lor vecchiezza cavati, si fanno copigli, secchie, mine, e stai. Delle pertiche si fanno pali da vigne, e anche, con esse, e co' vimini, si fanno siepi, e chiusure di corti, e di portici, e molte altre utili cose: sì come sono, pareti interriati, e graticci, e simiglianti cose. Quest'arbore si confà a uso di medicina, secondo la corteccia, e secondo le foglie, e secondo i fiori, in ciò, che ha virtù costrettiva, e consolidativa. Contr'alla dissenteria vale il sugo delle foglie dato a bere. Contr'all'ulcerazione delle budella, fatta per dissenteria, si dia la polvere della sua cor-
6 teccia arsa, in alcun beveraggio. Anche la polvere, secondo Dioscoride, data a bere con aceto, e con aceto fattone impiastro, cura i porri, e le verruche. Anche le foglie de' salci, bagnate bene, si deon por dintorno a colui, il qual si sente gravato di febbre, perchè raffreddano l'aere. E Isidoro dice, che'l fiore, o'l seme del salcio ha questa virtù, che se alcuna lo berà, non genererà figliuoli; ma diventerà infruttifera.

Della Savina. Cap. LII.

1 LA Savina è arbore assai piccolo, la quale ha sempre le foglie verdi, e quasi simigliante al Cipresso. Questo arbore assai acconciamente vive in ogni luogo, e volentieri, per gli huomini, ne' giardini è piantato, e per li religiosi ne' chiostri, perocchè, posti cerchi, e pertiche intorno ad esso, spande i rami convenevolmente dattorno. Piantasi co' rami, a modo, che del bosso dicemmo, fitti in terra. Questo arbore è caldo e secco nel terzo luogo, le foglie del quale solamente sono medicinali, e possonsi per due anni serbare. Il vino della sua decozione vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella. Anche se si cocerà in vino, vale contr'alla stranguria,
2 e dissuria. E impiastrato vale contr'alla doglia del fianco, perocch'è risolutiva, e diuretica. E la fomentazion, che si fa dell'acqua della sua decozione in vino, vale contr'alle predette cose. E an-

 che pro-

che provoca i mestrui, e mena ancora fuori il fanciullo morto. Anche cotta in olio, e posta di sopra, adopera meglio. E se la sua decozione si fa in aceto, e in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo, vale contro alla 'nfertà, la quale è detta tenasmos.

Del Sambuco. Cap. LIII.

IL Sambuco è arbore noto, il qual nasce nelle siepi, e agevolmente s'appiglia, piantato co' rami fitti nella terra, e del suo legno, mezzanamente grosso, si fanno gli archi, e del più grosso, nõ nodoso, si fanno ottimi strali. Anche se ne fanno cannelle da tini: La sua virtude è calda, e secca nel secondo grado, e la sua corteccia è medicinale principalmente, e secondariamente le foglie, e i fiori, ed ha virtù diuretica, e attrattiva, e purgativa. Contr'alla febbre cotidiana, fatto prima il purgamento, si dia innanzi l'ora dell'accessione, il vino della decozione della corteccia del sambuco di mezzo. Anche il sugo del sambuco dato solo, o con mele, uccide i lombrichi. A provocare i mestrui del sugo delle sue cortecce si faccia suppositorio, o delle sue foglie si faccia impiastro. E il fomento fatto della decozion delle sue cortecce in acqua salsa, fa disenfiare l'enfiazion de' piedi, e il dolor delle parti di fuori.

Del Seccomoro. Cap. LIIII.

IL Seccomoro è un piccolo arbore, simigliante quasi al sanguine, quanto è alla forma del legno, il quale produce bellissime verghe, e la sua buccia è bellissima, e s'accosta si forte al suo legno, che se ne fanno assai belle maniche di coltelli, e nasce ne' boschi presso all'alpi, e fa i suo' frutti, come piccole avellane, i quali, seminati, nascono.

Del Sanguine. Cap. LV.

IL Sanguine simigliantemente è arbore piccolo, il qual nasce molto nelle siepi, e quelle fa spesse, e folte molto, ma non ha spine, e produce bellissime, e sode verghe, delle quali si fanno brevicegli da pigliar gli uccelli con la coccoveggia, e vimini necessari a tesser le tele.

Del Pru-

Del Prunalbo. Cap. LVI.

I IL Prunalbo è arbore assai piccolo, il quale è ottimo per le siepi, perocche ha molte acute le spine, e non pullula nelle radici per li cãpi, ed in se riceve ottimamente il nesto. E il nespolo, e'l pero, e'l melo agevolmẽte in esso s'appigliano, ma nõ possono a debito crescimẽto pervenire, per la disagguaglianza della lor grandezza. Il suo legno è bianco, e sodo, e però è buono da far bossoli e cucchiai. E si pianta delle picciole piante, le quali si truovano ne' pedali delle madri nate, poco sotterra, le quali produssono sotto la corteccia della terra alcune piccole radici: o vero di quelle piante, le quali si truovano in gran quantità ne' luoghi renosi delle valli, alle quali i fiumicelli avranno i semi menati. 2 Puossi ancora de' detti semi, dopo la vendemmia colti, far semenzaio ne' luoghi arenosi, e soluti: e quindi, dopo due anni, alle siepi acconciamente trasporli. Questo arbore è freddo, e secco nel primo grado, e la sua decozione è utile alle giunture, e alla podagra, ed è utile a mollificar lo stomaco.

Della Spinagiudaica. Cap. LVII.

LA Spinagiudaica è miglior di tutte le spine per siepi, perocchè in ciascuna foglia ha due spine, una diritta grande, e acutissima, e un'altra piccola e ritorta, la quale, con la sua pullulazione, fa la siepe folta, e spessa: e de' semi, dopo la vendemmia colti, i quali sono, sì come piccole avellane, in una tunica, o vero guscio, ritondo, a modo d'un danaio, si può far semenzaio del mese di Novembre, acciocchè s'abbia copia delle sue piante.

Della Spinacervina. Cap. LVIII.

LA Spinacervina non si confà molto alle siepi, perocchè non è bene spinosa, ma d'essa si fanno ottimi pali per le vigne, i quali durano lungo tempo sotterra.

Della Scopa. Cap. LIX.

LA Scopa è arbucello molto piccolo, quasi simigliante al Ginepro, la cui radice è ritonda, e si dura, e nodosa, che di quella si fanno ottimi nappi, quando si truova ben soda.

Del Tamarisco. Cap. LX.

IL Tamarisco, detto Tamerige, è arbore, il quale ha foglie strette, e sottili, sempre verdi, il quale in tempo convenevole può piantarsi, de' rami fitti in terra: e questo arbore è secco, e caldo nel secondo grado. Il vino della sua decozione vale all'oppilazion della milza, e del fegato, e dissolve la stranguria: imperocchè è diuretico, e più, quando è cotto in cibo, e a quel medesimo vale bere spesso con vasello del suo legno. E le sue cortecce sono di maggiore efficacia, che le foglie.

Dell'Olmo. Cap. LXI.

L'Olmo è arbore noto, il qual può sostenere ogni aere, e, acciocchè s'appigli, e cresca ottimamente, desidera terra grassa, e non ischifa terra cretosa, non soluta. Piantasi con piccole piante, le quali si truovano con moltitudine di radici, e agevolmente s'apprende. Questo arbore è ottimo per le viti, che s'ordinano ad arbusco, acciocchè salgan sopr'esso. Del suo legno si fanno le travi, e altro legname, per le case, avvegnachè non duri in esse lungamente. Anche se ne fa scale di carri, e fusoli di mulini, e a questi si convien molto. Anche se ne fanno mazzi da fender legne, e da strignere i vaselli del vino, perocch'è tenace, e non si fende agevolmente il suo legno. Anche se ne fanno forche, e forconi, e assai convenevolmente tutti gli strumenti, che richieggon tenacitade, e fermezza, e che più tosto si pieghino, che si spezzino, o si fendano. E le sue foglie, quando sono mature, nel tempo della vendemmia, sono ottime per lo nutricamento de' buoi.

Del Vinco. Cap. LXII.

1 IL Vinco è arbore noto, il quale si pianta, come il salcio, perocchè si giudica d'una natura, ed imperò convenientemente s'innesta in esso. E di questi, alcuno produce verghe nere, e alcuno di color di giuogo, e alcuno rosse. Anche quello, che in luogo caldo, e magro, e secco nasce, produce più tegnenti verghe: e quello, che nell'ombre, o in luoghi acquidosi, o molto grassi nasce, le fa meno forti. Anche è un'altra spezie di vinchi, i quali son detti gorre, che sono ottimi per li vasi, e per le botti, perocchè produce le sue verghe lunghe, e sanza ramicelli, e grossi nella sommitade, e molto tenaci. E questo agevolmente mette le radici, e s'apprende, se delle sue verghe si fanno pezzi lunghi due sommessi, e si ficchino in terra, lasciatone sopra terra solamente due dita, il quale di niuno tempo dee più alto salire in pedale. E di questi ancora si fa ottimo vincheto, se in luogo sodo si piantano l'un dall'altro distante, per ispazio d'un piede, il quale si dovrà ogni anno tagliare.

Del Iudetto. Cap. LXIII.

IL Iudetto è arbore noto, il quale non diventa grande, e si diletta in luogo paludoso, e acquoso, del quale si fanno per le vigne convenevoli pali, e più durevoli sotterra, che i pali del frassino, del salcio, e dell'olmo.

Del Suvero. Cap. LXIIII.

1 IL Suvero è un arbore, che fa ghiande più serotini, che la quercia, la cui corteccia è grossa, leggieri, e ottima per pianelle, la quale ogni terzo, o quarto anno si lieva dal suo arbore, e dicesi, che rinasce, la qual cosa è contro alla natura della corteccia degli altri arbori, i quali, dibucciati, si seccano, perocchè la corteccia è negli alberi, come il cuoio negli animali, del quale se alcuna parte se ne taglia, e rimuove, non ritorna nel suo stato medesimo, ma vi rimane margine grande, e sozza.

INCOMINCIA IL LIBRO SESTO

Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell'erbe, che si seminano in quelli, come dell'altre, che in altri luoghi sanza industria, naturalmente nascono.

Dover trattar degli orti, e della industria del loro cultivamento, e di tutte l'erbe, che per alimẽto dell'uman corpo si seminano in quelli, dirò mischiatamente, secondo l'ordine dell'a b c, di quelle, che, sanza operazion d'huomo, per commistione degli alimenti, in altri luoghi nascono: le quali spesse volte usiamo, acciocchè per la lor virtù, i corpi, in alcuna infermità caduti, alla prima sanità si riducano, o vero, che innanzi al cadimẽto sani si servino: imperocchè il conoscimento di queste cose molto utile sarà a tutti, e massimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s'ha.

Della

Della virtù dell'erbe in comune. Cap. I.

1 Diciamo adunque, che l'arbore solo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualitadi elementali maggiormente si partono dall'eccellenze, le quali hanno in quelli semplici elementi. Ma l'erbe, e i camangiari, secondo assai minor cagione, prendono la ragione, e'l nome di pianta, e le qualitadi elementali, in quelle maggiormente sono acute, e meno dall'eccellenze de' semplici elementi partentisi. Per la qual cosa ancora sono migliori, e perchè dal primo umore, ingrassante in terra, meno si partono, e non si levano alte, per la debol virtù dell'anime vegetabili in quelle, e in quanto sono più prossimane agli elementi, tanto sono più presso alla materia: e quella forma, ch'è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però son più efficaci a trasmutare i corpi: e imperò maggiormente date sono alle medicine, che altra cosa. Dico adunque, sì come dice Alberto Filosofo nobile, che alcune qualità hanno da'componenti, alcune dalla composizione, e alcune dalle spezie, secondo le Stelle. Ma da'componenti hanno lo scaldare, il raffreddare in umidità, e seccare. Ma dalla composizione hanno queste qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, e alcuna volta sottili, e passanti. Imperocchè molte di quelle, se non hanno calori rotti in umido, massimamente freddo, senza dubbio, quelle cose che s'accostano arderebbono, e incenderebbono. Quel medesimo è della frigidità, che, se rotta non fosse, mortificherebbe. Similmente è dell'umido, e del secco: ed anche il caldo, il quale s'aggiugne a'fiori, non istarebbe se non fosse rattenuto dall'umido, e dal secco, alquanto passo: nè il secco passerebbe, se non ricevesse sottilità dall'umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla specie hanno qualità, e operazioni molte, e mirabili, sì come quello, che con alcuna virtù, purga la collera, sì come la scamonèa, e che, per alcuna virtù, purga la flemma, sì come l'ebbio: e altra la malinconia, sì come la sena, e così dell'altre. Ma queste virtù non hanno da'primi componenti elementi, nè dalla composizione: imperocchè la composizione non da virtù, ma alla virtù del componente ella da modo da operare, o vero di patire: ma son queste qualitadi, e operazioni, cagionate dalla'ntera sustanzia, dalle virtù celestiali, e dalla virtù dell'anima: imperocchè mai

il caldo

il caldo non purgherebbe, ma più tosto consumerebbe, se dalla virtù celestiale non si criasse questa operazione. Imperocchè, sì come nello'ntelletto pratico sono forme, le quali muovono per se, il corpo di colui, nel cui intelletto sono, e nell'estimazione degli animali son forme, che muovono gli animali, così sono forme da' motori de' Cieli, nelle cose generate, influsse per figure di Stelle, che sono forme moventi, ancora per se medesime, ad alcune cose, alle quali le qualità elementali, per quel modo, in niuno modo, muovono. Per esperimento sappiamo la forma della femmina per lo'ntelletto stante, muovere a lussuria, per se medesima: e quella a se muove gli strumenti, e i membri per li quali s'adopera la lussuria. E similmente la forma dall'arte, per se medesima, muove, e addomanda gli strumenti al suo fine convenienti. E secondo questo modo più efficaci sono i movitori de' Cieli, moventi le forme, a muovere, o vero discorrere alle sue materie, le quali muovono per movimento di Stelle, e del Cielo, che sia l'anima ad influere cotali forme al corpo a se congiunto. Queste forme continenti le materie delle cose da generare, e da corrompere, con molti effetti si pruovano delle pietre, e delle piante. Imperocchè molti effetti sono di pietre, e di piante, i quali, per isperimento s'imprendono in quelle cose, nelle quali studiano i magici, e per quelli maravigliose cose adoperano: e queste operazioni son quelle, le quali, ne di composti elementi sono, ne di sua composizione, secondo se: ma sono delle forme, secondo che influsse sono, cioè discorse dalle intellettuali, e separate sustanzie. Ancora è da sapere, che la materia niente adopera per se, ma in ogni cosa patisce, e non son se non tre cose formalmente nelle piante. Le forme, che sono in loro, o elle sono complessionali, o elle son celestiali, o animali d'anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della complessione è in loro assoluta, o composta. Assoluta è sì come il caldo, ed il freddo, l'umidità e secchezza, e queste assolute forme si variano, massimamente, secondo due cose, che sono nelle piante, delle quali l'una è la quantità degli elementi cōponenti, secondo la virtù: imperocchè nell'una è più di calore, nell'altra più di freddezza. Ma l'altra cosa, perchè si varia questa forma, in adoperare, è la natura del luogo, nel quale cresce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, ne' quali crescono, e secondo le diversità delle regioni, si varia l'operazion delle qualità delle piante. Le piante radical-

mente al-

mente alla terra s'accostano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l'altre cose, le quali si muovon da luogo a luogo, avvegnachè sieno, secondo'l luogo, immobili: ma perchè son dure, non succianti gli umor de'luoghi, imperò non tanto, quanto le piante, acquistano proprietà de'luoghi: e quelle ancora, che morbide sono primamente, e massimamente l'erbe, e succiano il nutrimento suo da'luoghi, sì come da alcun ventre: e queste medesime qualità composte, diventano acute, e deboli. Il calore si sottiglia per signoreggiamento del secco, debilitasi, e impigrisce dall'umidità dell'acqua, e quindi si fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali, secondo l'essenzia, e nientedimeno disagguagliatamente aoperano, secondo quella, imperocchè la caldezza dell'una è aguta, e dell'altra è debole. E ancora si fa, che l'una più fortemente aopera in profondo, e l'altra più forte nella superficie. Quella in verità, che è in sottile umido, più forte passa nel profondo, e a quello s'accosta, e in quello si raguna, la sua virtù, e quella, che

10 s'accosta al grosso del secco, fors'è maggiore, e nientedimeno non aggiugne se non alla superficie, imperocchè passar nō può la grossa secchezza sua: e in questo modo ancora, il freddo è agguagliato al secco, e all'umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa si fortifichi in grossa sustanzia, poichè l'averà ricevuta, nō per tanto la grossezza sua impedimentisce il passare, ed imperò meno aopera nell'altra, che la minore, o vero l'eguale, la quale è in sustanzia sottile: e anche quella qualità attiva, la quale è in sustanzia sottile, avvegnachè per la ventura maggior sia, che l'altra, che è in sustanzia grossa: impertanto non compierà l'opera-

11 zion sua, imperocchè evaporrà col sottile umido, nel quale è, innanzi che compia l'operazion sua. Ma la secca, per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in sustanzia grossa.

Degli orti, e della loro cultivazione. Cap. II.

1 PArlando generalmente degli orti, dico prima, che l'aere desideran libero, e temperato, o al temperato prossimano, e ciò è manifesto: imperocchè i tempi, e i luoghi di troppa caldezza, o vero freddezza, temono. E in quegli l'erbe, quasi all'ultima aridi-

tà pervengono, se allora da molte piove, o vero da bagnamento non s'aiutino. E similmente veggiamo, che i luoghi, e i tempi non possono sostenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombrosi di niuna, o vero poca, utilità sono. E la terra desiderano mezza asciutta, e umida, più tosto, che secca: imperocchè la terra creta, e l'argilla sono agli orti, e a' loro cultivatori, molto nimiche. E l'erbe, nella troppo soluta terra, poste nel principio di Primavera, ottimamente si producono, ma nella State si seccano. Ancora l'orto desidera d'essere innaffiato, e che sopra se rivo abbia, per lo quale si possa, per convenienti solchi, quando bisogno sarà, innaffiare. E se questo non puote avere, abbia in se una piscina, o vero fonte, o pozza, che in luogo di rivo succeda. E se niuno di questi puote avere, facciansi molte fosse piccole per l'orto, nelle quali l'umor delle piove, per alcun lungo tempo si ritenga. Onde Palladio nobilmente disse, che l'orto, che al Cielo temperato soggiace, e di fontane, o umore innaffiato, e quasi libero, e non abbisogna d'alcuna scienzia di seminare. Anche richiede la terra grassissima, e imperò nella più alta parte sua, letame sempre abbia, il cui sugo quello da se feconda. E di quello una volta ogni anno sed e' se n'ha abbondanza, catuno spazio degli orti s'ingrassi, in quel tempo, che seminare, o vero piantar si dovranno. Sia ancora l'orto alla casa prossimano, ma il sito sia di lungi dall'aia, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora, e secca l'erbe. La venturosa postura dell'orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corso dell'acqua discorrente, per li spazij spartiti, fa discorrere. Sed egli s'ha copia della terra agli orti disposta, le parti sue così sono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l'Autunno si semina, nel tempo del Verno si vanghino: e quelle, che nella Primavera semineremo, nel tempo dell'Autunno dobbiam cavare, acciocchè l'una, e l'altra vangata si ricuoca, per benificio del caldo, e del freddo. Ma ne' luoghi umidi da seminare, nella Primavera, utile sarà, e appresso alla fine di Novembre, far molti solchi concavi, a' quali discorra il soperchio umore dell'aie, nel tempo della sementa, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i solchi saranno ripieni, si riempian di semi. Ma se mancanza di terra s'abbia, in qualunque tempo dell'anno la terra intra umidità, e siccità si truova iguale, si può lavorare, e incontanente seminare. Ma se ottimamente

mente

mente sarà ingrassata, quelle cose, che seminate saranno, maggior riceveranno l'accrescimento: ma il pastino si faccia profondo. La prima volta grosso con vanga, e si spanda letame sopra la terra, e poi, co' marroni, ancora minutamente si pastini, e, quanto far si può, il letame, e la terra si mischino, e in polvere si riducano. Ma quando sarà da seminare, con una fune si facciano aiuole, quasi due, o tre piedi ampie, e lunghe quanto vorrai, sopra le quali si gitterà il seme, e col rastrello si copirrà. E s'alcuna cosa di terra dura nella superficie sarà rimasa, si triti, e di nuouo l'aiuole, cioè le porche, si cuoprano di letame, e massimamente, quando si fa sementa vernale, imperocchè ingrassa la terra, e'l seme dal freddo difende. All'erbe, cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli, e tutte l'altre, che nel luogo, dove si fa il semenzaio predetto, erano divelte, quando si fa il posticcio, utilmente si piantano attorno alle porche, acciocchè se n'abbia la Quaresima seguente, e non faranno nocimento al semenzaio: e di quelle potrai, quante vorrai, serbar per seme. Puossi ancora negli orti, far sementa di più erbe, tutto'l tempo dell'anno, nel quale l'aria, e la terra naturalmente, o per industria d'huomo si truovano iguali, intra umidità, e siccità, o che non partano troppo dall'egualità. Ma la principale e miglior sementa è in due modi. L'una è di Primavera, che si fa del mese di Febbraio, o vero di Marzo: l'altra autunnale, che si fa del mese di Settembre, o vero d'Ottobre, in tal modo, che ne' luoghi freddi l'autunnale sementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi si faccia. Ma nelle calde regioni l'autunnale più tardi far si puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma questo impertanto sappi, che, ne' temperati luoghi, e ne' caldi, la sementa miglior si truova, se fatta sarà in fine di Novembre, o vero nel principio di Dicembre, che se del mese di Marzo, o di Febbraio si faccia (avvegnachè innanzi all'avvenimento di Febbraio i semi non nascano) che molto più maturamente l'erbe per la Quaresima s'avranno, e i porri, e le cipolle più tosto si potranno trasporre. E possonsi accomodevolmente seminar l'erbe separatamente, e mescolatamente, imperocchè se mischiatamente si seminino, quando saranno cresciute, si divelgano quelle, che saranno da trasporre, sì come cavoli, porri, e cipolle. E di queste quelle, che traspor non si debbon prima, si divelgano, come gli atrebici, e gli spinaci, che non durano negli orti: rimangano la bieto-

la, e'l pretosemolo, e santoreggia, e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe, e de' finocchi, e altre, le quali catuna, a convenevole radezza ridotte, si sarchieranno, acciocchè a dovuto compimento vengano. E l'erbe si debbono seminar più rade, che traspiantar non si dovranno: ma quelle, che si traspongon più fitte, sono da seminare. Ed è da notare, che colà, dove piantar si debbono i porri, cipolle, e cavoli, fagiuoli, miglio, panico, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli e poponi, si possono del mese di Dicembre Gennaio, e Febbraio seminare. Tutte l'erbe, che si consumano, o vero si traspiantano, innanzi alla piantagione delle predette cose, sì come sono spinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrine, cipolline, e tutte altre simili, è da guardare, che i semi, che si spargano, non sien corrotti. Ed imperò da elegger sono quelli, che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente saranno pesanti, e grassi, e grossi, e ne' più di quegli sieno tali, che non avanzin l'età d'un'anno. Impertanto spessevolte adiviene, che i semi, quantunque buoni sieno, se seminati saranno, non nascano, per alcuna malizia de' corpi celesti, impediti. Ed imperò utile spesse volte si truova, seminarsi insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo, ad alcuno de' semi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impediscano alcuna volta, sì come di sopra provato è nel Libro secondo. Ma l'erbe, il più delle volte, veggiamo commodevolemente insieme nascere, e vivere, sì come apertamente si manifesta ne' prati, ed in altri luoghi, ne' quali diverse erbe insieme, e rade volte solamente d'una generazione, la natura, per suo natural movimento, produce, la quale seguitar dobbiamo in tutte le cose, sì come guida. Ma sappi che di tutte l'erbe ottima sementa è, quando la Luna sarà in crescimento, per la ragion, che disopra dissi, nel Libro secondo. E spessevolte adiviene, che non sia utile sementa, che si fa, quando avrà proceduto troppo oltre, con lo scemare. L'erbe si traspongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo, o nelle porche, o dattorno a molte porche, le quali sieno nuovamente seminate. Il traspiantamento si fa quasi di tutte erbe, trattone spinaci, e atrebici, e aneti, in ogni tempo, nel quale le piante alquanto saranno cresciute, e la terra non sarà troppo secca, avvegna non sia molle, sì come molte richieggono. Fassi il trapiantare, acciocchè 'l sapor dell'erbe in meglio si muti, e dimestichisi. E quelle, che troppo spesse nate saranno, così ra-

così rade si pongano, che sarchiar si possano, e pervenire al dovuto accrescimento. E non è necessario, nel trasporre, fermar le radici: ma in alcune utile è tagliar la sommità delle radici, sì come nel trattato di catuna si manifesterà apertamente. Sarchiansi quante volte l'erbe nocive nascon tra loro, che così col sarchio, come con mano, ottimamente si tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Fassi ancora sarchiamento, quando per lo peso della terra, e per l'operazioni de' venti piovoli, e calcamento degli andanti, la terra sarà troppo assodata: ma questo sappi, che quando la terra è troppo molle, non si tocchi: ma se sarà troppo secca, avvegnachè la terra muover non si possa, l'erbe nientedimeno col sarchietto si ricidano, la qual cosa molto farà pro agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocchè alcuna volta la necessità ci costrigne fare l'orto in terra troppo soda, e cretosa, alla quale molto fa prode, se sabbione vi si mischi, o vero moltitudine di letame, e la terra spessamente si muova. E alcuna volta è sì rara, cioè asciutta, che l'umor ricevuto agevolmente si risolve, e l'orto nel tempo della State troppo si secca: al quale fa prode se vi si mescola letame e creta, se non può agevolmente innaffiarsi, o non piova per lungo tempo. Ma se l'orto è al postutto troppo acquoso, sia attorniato di grandi fossi, e per l'orto si facciano anche tali, che l'umore acquoso superchievole, discorra alle parti estreme. Ma, se sarà troppo secco e arido, non sia intorno affossato, imperocchè traggono l'umor dell'orto, e si lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la secchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino: e nel Verno freddo si cuoprano le nuove semente, acciocchè dal soverchio freddo, quelle, che lavorate saranno, non si corrompano. Contra le nebbie, e rubigine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi, per l'orto disposti insieme tutti, quando vedrai soprastar la nebbia. Contro alle lumache sieno raccoglitori, che quelle dell'orto rimuovano. Contro alle formiche, se hanno nell'orto foro, il cuor della Caccoveggia al foro si ponga, sì come Palladio dice, o vero, con origano e zolfo trito, spargi il forame. Se di fuori vengano, tutto lo spazio dell'orto con cenere, o vero di creta cigniamo: e, se farai una linea d'olio, non ardiranno d'entrare, insinattanto che sia secco. Ma questo è malagevole: ma sarà utile questo fare intorno all'arbore, ch'ha le for-

le formiche. Contr'all'eruche, i semi, che da seminar sono, di sugo di sopravvivolo sempre s'imbagnino, o vero del sangue dell'eruche, o vero per mano de'fanciulli si colgano, e uccidansi, quando l'orto molestano. Il cece è da seminare in tra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infestevoli animali non generino. In cuoio di testuggine tutti i semi, che sparger dei, secca, o vero metti in più luoghi, o la menta semina tra'l camangiare, in molti luoghi, e massimamente intra i cavoli. Contro a'topi, e talpe fa prò negli orti gatte, o mansuete e dimestiche donnole. Alcuni i forami loro con creta, e con sugo di cocomeri salvatichi, empiono, e alcuni il foro con lavorio, insino alla terra soda, cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra soda, e uccidono l'animale, il quale esce quindi. E ancora ogni seme degli orti, o vero de'campi, si potranno salvare da ogni male, e nocevoli animali, o vero cose contraffatte, se nel sugo delle radici de'cocomeri salvatichi, e dell'eruche, mescolate insieme, si macerino. L'erbe, che si colgono per lo cibo, alcune si ricidono col coltello, rasente terra, e di molte solo le foglie si colgono, le quali a dovuto crescimento sien pervenute, sì come s'osserva nella bietola, schiarea, borrana, prezzemolo, e cavoli: ma nel Verno i cavoli al tutto si ricidano. Ancora in tutte queste cose, fuori che nel prezzemolo, e finocchio, e salvia, e alcun'altre, se spesse volte lo stipite, quando nato sarà e cresciuto, si tolga via, più lungo tempo verde, e sanza seme, s'aurà. Ma per medicine si convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi, che de'fiori si vari il colore, e caggiano. Ma i semi si colgono, poichè'l loro termine è compiuto, e seccansi da loro la crudezza, e l'acquositade. E le radici sono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier si vogliono, poichè interamente sono aperti, innanzi che si disfacciano, e caggiano. Ma tutta l'erba coglier si dee, quando alla sua integrità sarà pervenuta: e i frutti sono da cogliere, poichè finisce il compimento loro, e innanzi che sieno a cadere apparecchiati. E tutte cose, che si colgono, al discrescere della Luna, migliori sono, e più conservevoli, che quelle, che si colgon nel crescimento. E simigliantemente tutte cose, che si colgon nel tempo chiaro, son migliori, che quelle, che si colgono in disposizione d'umidità d'aria, o prossimano a piova. E le salvatiche in veritade sono più forti, che le dimestiche, e di minor grandezza.

17

18

19

20

secondo Plinio: e delle salvatiche quelle de' monti, e quelle, i cui luoghi son ventosi: e i più alti son più forti. E quelle, il cui colore sarà più tinto, e il sapore più apparente, e l'odor più forte, saranno, in sua generazion, più potente. Ancora sappi, che la virtù dell'erbe s'addebolisce in due, o in tre anni al più. L'erbe, e i fiori, e i semi da servar sono in luoghi secchi, e oscuri, ed in sacchi od in vasi ben turati meglio si servano, acciocchè l'odore, e la virtù nõ si parta, e spezialmente i fiori. Ma le radici meglio in sottile rena si servano, se elle non son radici, che seccate si servino, le quali similmente in luogo secco, e scuro meglio si serveranno. Ma i semi de' porri, e delle cipolle, meglio, che altrimenti, ne' suoi gusci si serveranno.

Dell'aglio, Cap. III.

L'Aglio del mese di Novembre ottimamente si pianta, in terra, massimamente bianca, cavata, e lavorata, sanza letame, avvegnachè in altra terra letaminata, provenga: ma seminar si può del mese di Settembre, e d'Ottobre, e ottimamente di Febbraio, e di Marzo: e, in luoghi caldi, del mese di Dicembre: e se si lascino nella terra, quando maturi sono, rinnuovansi le lor radici, e foglie, e fanno seme nel seguente anno, che seminar si può, e agli produce. Piantansi nelle lor porche, per distanzia d'un palmo, o di quello andare. Anche si posson piantar nelle porche due, o tre ordini d'erbe in catuna. Da sarchiar sono spesso, acciocchè meglio i lor capi crescano. Se lo vorrai far ben capitato, quando comincerà a nascere, il suo stipite dalla lungi calca, e così il sugo tornerà a lui. Colgonsi quando i loro stipiti più sostener non si possono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che se si seminano, quando la Luna è sotterra, e, sotterra la Luna stante, si divelgano, saranno senza mal'odore. Ancora nella paglia posti, o vero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo e secco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di consumare, e dissolvere, e di scacciare il veleno. Contra'l morso de' velenosi animali togli gli agli, e pestagli, e impiastragli. Il sugo ancora dentro ricevuto discaccia il veleno, onde è detto utriaca de' villani. Contra i vermini prendi aglio, e un poco di pepe, sugo di pretosemolo, e di menta, e aceto, e fanne salsa, e intignivi dentro il pane, o la carne. Ad aprir le

vie del

vie del fegato, e gli andamenti dell'orinare, facciasi salsamento con vino, e con sugo d'erbe diuretiche, e diesi al paziente. Contr'al la stranguria dissenteria, e dolor di fianco, togli agli, e cuocigli in vino, e olio, e fanne impiastro, e imponi al pettignone, e intorno alla verga, e a'luoghi, che hanno la doglia. L'aglio alla vista nuoce, imperocchè disecca, e a tutto il corpo nuoce, se oltre modo si prenda imperocchè genera lebbra, e apoplessia, smania, e molte altre cose. Avicenna ancora dice, che l'aglio cotto chiarifica la voce, e'l gorgozzule, ed è utile alla tossa antica, e a'dolori del petto, per freddo. Isac dice, ch'e'danno poco nutrimento, e son nocivi a collerici, e a coloro, ch'hanno calor naturale forte: a'freddi, e umidi naturalmente l'orina provocano, e'l ventre inumidiscono: e a'secchi, di natura, fanno il contrario. Ma vogliendo del calor loro il nocimento schifare, quegli bislessino, e poi condiscano con aceto.

Dell'Atrebice. Cap. IIII.

L'Atrebice si semina del mese di Febbraio, e di Marzo, e d'Aprile, e tutti altri mesi, infino all'Autunno, se si può innaffiare, e non desidera esser traspiantata: e da alcuni si semina del mese di Dicembre, in terra ben cultivata, e letaminata, e meglio si proviene se sarà seminata rada. Puossi seminare da se in sue porche, ed insieme con altre erbe, e sempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non cessa. Spesse volte anche innaffiarsi desidera, se sarà tempo di gran secchezza. I semi suoi, per quattr'anni, serbar si possono. L'Atrebice è fredda in primo grado, e umida in secondo: poco nutrica, e'l suo liquore è acquoso, e tosto si gitta, ed imperò è del ventre solutiva. Impiastrata sopra caldo apostema, incontanente raffredda, e sana. Il seme suo mondificativo, e colativo è utile agl'itterici, i quali hanno itterizia, la qual nasce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con mele, e acqua calda, in beveraggio fia dato, provoca il vomito grandemente a'collerici.

Del-

Dell'Anice. Cap. V.

1 L'Anice desidera la terra ben lavorata, e grassa: e ottimamente proviene, se, con bagnare, s'aiuti, e con letame. Seminasi del mese di Febbraio, e di Marzo, di per se, e con altre erbe, e'l seme suo appiccato, per tre anni dura. L'anice è caldo e secco in secondo grado: per altro nome è detto comino, o vero finocchio romano, ed è seme d'un erba, che per simile nome è chiamata. Virtù ha di dissolvere, e di consumare. Puossi serbar per quattr'anni con molta efficacia. Quando si lava la faccia, dell'acqua sua, la chiarifica: e similmente il prender di quella, e usarla con misu-
2 ra: ma il troppo uso suo fa la faccia gialla. Contr'alla ventusità e indigestione, e acetosa eruttazione deasi. Il vino della decozion dell'anice, e del finocchio, e della mastice, o la polvere di questi, in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degl'intestini, fatto per freddezza, mitiga. Contra'l vizio della matrice per freddezza, vale la decozion sua, con triferamagna. Contr'all'oppilazion del fegato diesi la decozion sua con altre erbe diuretiche. Contra'l lividore di percossa, e massimamente della faccia, intorno agli occhi, cuocasi con comino, e mischisi con cera calda, e pongavisi. Ad accrescimento del latte, e di sperma vale la polvere sua, presa in cibo, e in beveraggio, e questa aopera, aprendo le vie del latte, e dello sperma, per suo calore.

Dell'Anéto. Cap. VI.

1 L'Anèto desidera comune terra degli orti, e seminasi del mese di Febbraio, e di Marzo, e di Settembre, e d'Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel mese di Dicembre, per se, e con altre erbe. Ogni stato del Ciel sostiene, ma più del tiepido si rallegra. Rado si semini, e innaffisi, s'e non piove. Alcuni i semi suoi non ricuoprono, pensando, che da niuno uccello sia tocco. L'Anèto è caldo e secco in secondo grado, e'l suo seme principalmente si conviene a medicina. Secondamente, la radice verde ha virtù diuretica, di romper la pietra, e d'aprir le vie all'orina, ma la secca
2 non è da nulla, e poscia l'erba. Il seme, per tre anni, si può serbare: meglio è se catuno anno si rinnuova. La decozion dell'erba, e

del seme, vale alla stranguria, e alla dissenteria, e il latte accresce. Contra'l dolor della matrice, un fascetto d'aneto bollano in vino, e faccianne impiastro. Il seme suo la ventusità, le'nfiature, e ogni tumor dissolve: e similmente i rami suoi. E il seme, il ventre dalla putredine degli umori, mondifica. Hae ancora proprietà di spegnere il singhiozzo, fatto per ripieno. Ma, se sia arso, è caldo e secco in terzo grado, e vale contro alle fedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate. Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l'aneto addebolisce la vista.

Dell'Appio. Cap. VII.

L'Appio del mese di Febbraio, o di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, si può seminare, e dove si semina molto multiplica intorno: ma i suo' più vecchi semi più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell'Appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il dimestico, altro è d'orto, e altro d'acqua. Quello, che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado, e secco nel mezzo: e imperò dato cotto, o crudo a mangiare, l'oppilazione apre, l'orina provoca, e'l ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e quegli allo stomaco, alla milza, e al capo attrarre, onde nuoce agli epiletici, e alle pregnanti, e'l vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre, fatte per ventusità, costrigne. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l'erba. L'aquatico è detto ranino, imperocchè nell'acque nasce, dove le rane dimorano, o vero, perocchè alle rane fa pro. E poco caldo, onde più digestibile è, e, a' caldi di natura, convenìente. Ed impiastro fatto di questo, con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appioriso, perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L'Appioriso, in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la dissuria. La suffumicazion di lui fatta i mestrui provoca, o vero il sugo suo sottoposto. E nota, che l'Appioriso, per bocca prendere non si dee, imperocchè in alcuni luoghi si truova violentissimo, intanto, che se se ne prende, è cagion di morte.

Dell'as-

Dell'Assenzio. Cap. VIII.

1 L'Assenzio è caldo in primo grado, e secco in secondo, e diceſi aver due virtù contrarie, cioè purgativa, e coſtrettiva. La prima, per la caldezza, e amaritudine, la seconda per la grossezza e ponticità di suſtanzia, onde non è da dare, se la materia non è digeſta. Deſi cogliere presso a mezzo Maggio, e all'ombra seccarlo. Contra i vermi, che ſtanno nelli più infimi inteſtini, diesi con polvere di centuria, o vero di persicaria, o vero di noccioli di pesche, o vero delle foglie. A provocare i meſtrui, pongasi nella natura delle femmine il sugo suo, o facciasi suppositorio di quello, e d'appio, e artemiſia, cotte in olio. Contr'alla ebrietà diesi il sugo suo, con mele e acqua tiepida. Contr'alla suffocazione per funghi, diesi lo sugo suo con aceto e acqua calda. Alla durezza della milza facciasi impiaſtro d'assenzio cotto. Contra'l dolore, e lividore de' membri, per percosse, facciasi impiaſtro, con sugo d'assenzio, e polvere di comino, e di mele. Contr'a' vermini degli orecchi, ſtillisi il sugo suo. Il suo sugo, bevuto, la viſta chiarifica, e agli occhi poſto, la rossezza, e'l panno rimuove. I libri, e i panni da topi, e da tignuole sicuri rende: e lo'nchioſtro, e le carte da corrosione, e da corruzione.

Dell'Artemisia. Cap. IX.

1 L'Artemisia, che per altro nome è detta madre dell'erbe, è calda e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente, che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più, che le secche. Vale contra la ſterilità, che si fa per freddezza: ma se fosse per caldezza, o siccità, più nocerebbe, che assai avveder se ne puote, per la complessión della femmina, s'ella è magra, o grassa. Diesi adunque la polvere sua con la polvere della biſtorta, e noce moscada, con mele confettata, o vero sciroppo semplice, in modo di lattovaro. Anche s'imbagni in acqua, nella quale cotta sia l'Artemisia, o vero di cotale acqua sia fomentata la natura, o vero di quella, e d'olio comune si faccia suppositorio. A provocare i meſtrui 2 facciasi suppositorio del sugo suo. Contra i pondi, per fredda ca-

gione, il paziente riceva il fummo suo, per lo sesso, e segga sopra l'erba scaldata, e posta sopra la pietra.

Dell'Aristologia. Cap. X.

L'Aristologia è di due maniere, cioè lunga, e ritonda, e catuna è calda e secca in secondo grado, e alcuni dicono, che è secca in terzo. Le radici, più che le foglie, si convengono a medicina. La radice si coglie nell'Autunno, e, seccata, per due anni, si può serbar, con molta efficacia. Le foglie, co' fiori, hanno virtude dissolutiva, e di consumare, e di cacciare il veleno, e servar si possono per due anni. Contra'l veleno e morso de' velenosi animali, diesi la polvere sua con sugo di menta. La sua polvere la carne corrode nella ferita, e nella fistola. A cacciare il feto morto, cuocasi bene in vino, e olio la radice sua, e facciasi imbagnamento nelle parti del pettignone. La sua polvere, con aceto mischiata, da puzza e scabbia, ottimamente mondifica la cotenna. Alberto dice, che ha mirabil virtù, in trarre spine, e altre cose fitte nella carne. Quel medesimo dice ancora Avicenna. Anche dice, che mondifica ogni bruttura degli orecchi, e conforta l'udire, quando si pone in quelli con mele, e cessa la puzza, se si generasse in quegli. E se s'unga sopra la milza con aceto, molto fa prò: e la ritonda in ogni cosa è più forte.

Dell'Abruotina. Cap. XI.

L'Abruotina è erba calda, e umida in primo grado, e sottigliativa, e apritiva molto, e'l suo impiastro rimuove l'attrazion de' nervi alle membra. Anche spezza la pietra nelle reni, e provoca i mestrui, sedendo sopra la sua decozione, e fa pro all'ulcerazioni sue. Caccia fuori la seconda, e'l feto, e fa pro al ragunamento della bocca della matrice, e apre quella, e la sua durezza, bevuta e a modo d'impiastro, sottoposta: e bevesi di quella infino in cinque dramme.

Degli

Degli Anfodigli. Cap. XII.

GLi Anfodigli, cento capi, e Albuzio, sono una medesima cosa: è caldo e secco in secondo grado: le foglie sue sono simiglianti alle foglie del porro. La radice sua si conviene a medicina più che l'erba, e la verde è miglior, che la secca. Nelle radici sue si truovano alcuni capi, a modo di granelli dell'huomo. Ha virtù diuretica, d'attrarre, e di seccare, e di consumare, e vale a quelle cose, che val l'anéto, e in quel medesimo modo. Anche vale contro alle macole, e ogni vizio d'occhi, in questo modo. Togli once una di gruogo, e once tre di mirra, e bolli, in mezza libbra di buon vin rosso, e mezza libbra di sugo d'Anfodigli, infino alla consumazion della mezza parte, o vero si ponga al Sole in vaso di rame, per tanti dì, che al mezzo si riduca: e maravigliosamente fa prò, se di cotale decozione s'ungano gli occhi.

Dell'Acetosa. Cap. XIII.

L'Acetosa è fredda, e secca in secondo grado: in quella è stitichezza, e soprastà alla collera, e'l suo umore è lodevole. La radice sua, con l'aceto, fa prò alla scabbia ulcerosa, e allo scorticamento dell'anguinaia. Di quella si fa impiastro alle scrofole, sì che si dice, che se la radice sua s'appicchi al collo di quegli, che ha le scrofole, che gli vale. E la sua decozione, con acqua calda, fa pro al pizzicore: e simigliantemente ella medesima è utilissima in bagno, e si mangia per disiderio del cibo.

Della Bietola. Cap. XIIII.

LA Bietola desidera la terra grassissima, umida, letaminata, lavorata, acciocchè ben profitti. Seminasi quella, che per cibo si vuole, del mese di Dicembre, di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo massimamente, ma puossi anche d'ogni tempo seminare, se la terra si truova eguale: e ottimamente quella si diradi, che sarà spessa, e altrove si trasponga (quando alquanto sarà cresciuta alle quattro, o vero cinque foglie) con le radici col letame recente sotterrate: e quella, che si truova ne' luoghi dove è seminario

d'erbe, si

d'erbe si divelga, e alle lavorate aie si ripianti da ogni parte de' solchi. Anche si può seminare in campi, dove sono i poponi, o cedriuoli, o vero zucche, quando incominciano a stendere i rami, avvegnachè vi sieno quivi cipolle, o no. Quelle che rimarranno, levatine i poponi, o vero zucche, o vero i cedriuoli, son da sarchiare spesso, e dall'erbe inutili liberarle, se sarà posta da se sola. Ma la bietola, che per aver seme si semina, ottima sarà, se del mese d'Agosto si semini, e di poi del mese di Gennaio, per gli solchi degli orti, o vero per aie si traspiãti. Queste, in verità, i più nobili semi producono. E nota, che d'un medesimo seme di bietole, ne nascono alcune nobili, che'l primo anno semi non producono, ma solamente l'anno seguente: e queste serbar si debbono per mangiare. E alcune altre nascono ignobili, che nella prima State si lievano in istipite, e seme producono: e queste si traggono dell'orto, quando'l seme producono, imperocchè utili esser non possono. Ancora seminar si possono, per se, e con altri, mischiatamente: e quella che rimane si sarchierà, rimosse quasi tutte l'altre erbe: e'l suo seme, per quattro anni, dura. La bietola è fredda e umida in terzo grado, e genera buon sangue. Il ventre inumidisce, ed è sana a quelli di calda natura, o che accidentalmente son riscaldati, e cava la sete. La bietola i lendini, e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara, e conserva. I mali umori nutrica, se troppo s'usa, come dice Dioscoride. Avicenna dice di questa, che sopra la sua radice, sì come sopra'l cavolo, si può piantare il sorcolo, cioè innestare: il qual sorcolo, alla perfine, fortificata la radice, in arbore si trasmuta.

Della Borrana. Cap. XV.

LA Borrana si semina del mese d'Agosto, e di Settembre, e ottimamente del mese d'Aprile, e non bene in altro tẽpo si può seminare, e trasponsi comodamente, quasi tutto'l tempo dell'anno, o sola in porche, o vero intorno a nuove porche d'altre erbe. I semi suoi non si colgono maturi, acciocchè de' suoi gusci non caggiano: e l'erba, co' semi suoi, per due, o vero tre dì, si pone in monticello, acciocchè i semi compimento di maturità abbiano, e sopra lenzuoli si percuote, sopra i quali il seme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non si potrebbe: e'l seme per due anni si serba.

si serba. La Borrana calda e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, se, in vino messa, a ber si dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiachi. Ed in acqua cotta, e con mele, o vero zucchero, 'n beveraggio data, i canali del polmone, del petto, e della gola, ottimamente monda. Ottimo sangue genera, onde vale a quelli, che si lievano di nuovo da infermità, e a' sicorpizzanti, e a' cordiaci, e a' malinconici, mangiata con carni, e vero condita con lardo. Contr'alla sincope si dia sciroppo fatto del sugo suo, e di zucchero. Contr'alla cordiaca aggiungasi al detto sciroppo polvere di cuor di Cervio. Contra l'itterizia mangisi frequentemente cotta con carni, e ancora il sugo suo, e della lattuga.

Del Bassilico. Cap. XVI.

IL Bassilico è caldo e secco nel primo grado, del quale son tre spezie, cioè: garofanato, il quale ha le foglie minute, e questo è di maggiore efficacia, e virtude. L'altra spezie s'appella Beneventano, il quale ha larghissime foglie. E un'altra spezie di bassilico, il quale ha le foglie mezzane. Questa erba, per lo suo odore, ha virtù di confortare, e dalle sue qualità ha virtù dissolutiva, e consuntiva, estrattiva, ed estersiva, e mondificativa. Contra 'l tramortimento, e contra la cordiaca si dia la sua decozion con acqua rosata. A quel medesimo vale il vino, nel quale la medesima erba sarà stata una notte. E, se in esso sarà cotta, cotal vino sarà molto confortativo, e odorifero, e vale contr'alle predette cose, e contra la 'ndigestione, e contra 'l flusso del ventre, per freddezza. Ma contra 'l flusso spezialmente vale, se l'erba, o 'l seme, il quale è migliore, si cuoca in acqua piovana, e con un poco d'aceto si dia cotale acqua allo 'nfermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i mestrui.

Della Brettonica. Cap. XVII.

LA Brettonica è calda e secca nel quarto grado, le cui foglie si confanno a uso di medicina, verdi, e secche. Alla doglia del capo, per freddo, si faccia gargarismo della colatura della sua decozione in aceto, con la Strafizzeca insieme. Contra la doglia dello Stoma-

lo stomaco si dia la sua decozione, in sugo d'assenzio, con acqua calda. A mondificar la matrice, e aiutar la concezione, si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, e se ne faccia ancora suppositorio, e si dia lattovaro confortativo, fatto della sua polvere, e di mele.

Della Brancorsina. Cap. XVIII.

LA Brancorsina è calda e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contr'alle fredde aposteme si pestino le sue foglie, con la sugna del porco vieta, e vi si pongano. Contra'l vizio della milza se ne faccia unguento, pestandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla sua colatura s'aggiunga cera.

Della Bistorta. Cap. XIX.

LA Bistorta è radice d'un'erba, che s'appella similmente Bistorta, la quale è fredda, e secca nel secondo, e nel terzo grado, ed ha virtù di costrignere, e di saldare, e di confortare. Contra'l vomito, per freddezza, o per riscaldamẽto, si confetti la sua polvere, con albumi d'uovo, e si cuoca sopra una tegghia, e si dia allo'nfermo. Contr'alla dissenteria si dia col sugo della piantaggine. A costrignere i mestrui si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, e della sua polvere.

Della Zucca. Cap. XX.

LA Zucca desidera terra grassa, ben lavorata, letaminata, e umida. Piantasi nella fine d'Aprile, e nel cominciamento di Maggio, tre, o quattro piedi l'una dall'altra lontana, in questa maniera, cioè. Due granella si sotterrino insieme adentro, intorno di tre dita, per modo, che la punta venga di sopra. Ma innanzi una notte, che si piantino, si mettano in un vaso pien d'acqua, e poi si gittino quelle, che vanno a galla, e si piantino l'altre, che vanno sotto. E, nel luogo, dove si pongono, si mescoli il letame con la terra, e non si deon piantare in fosse, acciocchè le piove non si raunino, e covinle, e ammortino il germoglio. E quando saranno nate, e alquanto levate, sopra terra, si sarchino, e vi si ponga intorno ter-

torno terra, e quando sarà mestiere, soavemente s'adacquino. E se saranno piantate in terra poco lavorata, e cavata, quando cominceranno a crescere, si cavi tutta la terra dattorno ad esse profondamente, acciocchè possano spandere le radici per tutti gli spazij: e, quando saranno cresciute, si faccia sopra copritura a modo di vigna, d'altezza, e statura d'un'huomo, e i rami fogliuti si pongano di sopra, per l'ombra. E sopra le dette zucche, per lo troppo caldo, si ponga erba, acciocchè meglio crescano, o si lascino chi
3 vuole, li suoi rami andar per terra: alla quale sarà utile molto, acciocchè più tosto, e più zucche produca, se i suo' capi principali, e più grossi, un poco nella vetta si rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s'è trovato un modo di piantar più tosto le zucche e i melloni, e averne più tosto i frutti, cioè. Che si pone un poco di terra trita sopra la massa del letame caldo, che di presente, delle stalle si cava, del mese di Marzo: e sopra la detta terra si piantino i semi, i quali tosto nasceranno, per lo caldo fummo del letame. E poichè saranno nate si deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo,
4 che la rugiada sarà ristata di cadere, incontanente si traspongano, con un poco di quella terra, e di letame, nel luogo, ove vorrai, che stieno. Quelle che si serbano per seme, sien quelle, che prima nascono, che son più grosse, le quali si deono lasciare indurare in sul gambo, infino al Verno, e poi si deono appiccare sopra picciolo fummo, e ottimamente si conserveranno. E sappi che la grossezza del picciuolo dimostra, per innanzi, di che grossezza sarà la zucca. Poi quando la vorrai piantare, aprila, e trane il seme: e sappi, che quanto in più alto luogo saranno i semi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche sappi, che i semi serbati nel
5 predetto modo, si serbano per tre anni. La zucca è fredda e umida nel secondo grado, e genera umor flemmatico, onde si confa a coloro, che son di calda natura, e propriamente a' collerici, o a coloro, che sono accidentalmente riscaldati, imperocchè mitiga il lor calore, e spegne la sete, ed è loro ottima, e massimamente se col sugo delle melecotogne, o delle melagrane si dia, o con agresto, o con aceto di melagrane. E a' flemmatici si dee dare con pepe, con senape, o con menta: e se s'arrostisce, inuolta nella pasta, il sugo, che dentro si troverrà, se si dia a bere ad alcuno febbricoso, mitigherà il calor della febbre, e spegnerà la sete. Nell'acute febbri-

sidia la sua acqua, o lo sciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne, al tempo di State, fa utilità a' collerici. I suo' semi sono freddi, e diuretichi, per la sottilità della sua sustanzia, e spezialmente si convengono a medicina. Contr'all'oppilazion del fegato, delle reni, e della vescica, e contr'all'aposteme del petto, si prendano le sue granella monde, e si pestin bene, e si cuocano alquanto in acqua d'orzo, e, colata, si dia allo'nfermo. Ma se non potesse ber cotale acqua, si faccia d'essa sciroppo, e gli si dia. E nota, che avranno maggiore efficacia, se non bolliranno, ma se ne faccia latte.

De' Cocomeri, e cedriuoli. Cap. XXI.

I Cocomeri, e i cedriuoli desiderano una medesima terra, con la zucca, e d i quelli mesi medesimi, ed in un modo si piantano, e si cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè saranno nati i semi suoi, non s'annaffino, imperciocchè, per annaffiamento, agevolmente si distruggono: e poscia che saranno piantati, per sei, o per otto dì, si cerchi i semi se son corrotti: la qual cosa si saprà, se son duri, o s'aprano. E, se saranno molli, non son buoni, ed imperò in lor luogo si debbe porne degli altri, e ancora dopo i sei giorni si deono cercare, e, se sarà bisogno, si deono ancora scambiare. Sono aiutati dall'erbe, ed imperciò non hanno mestier di sarchiello, e di mondamento d'erba. E se macerrai le sue granella, o vero semi, in latte di pecora, ed in mulsa, cioè in acqua melata, diventeranno dolci, e candidi, e lunghi e teneri, secondo, che certi dicono. E se metterai acqua in vasello aperto, due palmi sott'esse, diventeranno altrettali, secondo che Virgilio, e Marziale afferma. I cocomeri, e i cedriuoli son freddi, e umidi nel secondo grado, e sono molto indigestibili. E i cedriuoli sono piggiori, che i cocomeri, ed in ciascuno è la parte di fuori durissima a smaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor sustanzia, mangiati, a coloro, ch'hanno lo stomaco caldo, e forte, e a coloro, che s'affatican la State. Ma a' flemmatici, e a coloro, che non si travagliano, nocciono molto, e spezialmente allo stomaco, e alla sua nervositade. E l'acqua loro, o vero il sugo, vale a color, ch'hanno febbre, e mitigano la sete. Non si mangiano cotti, ma solamente crudi. Ma le zucche si mangiano cotte solamen-

solamente. I Cedrivoli quanto minori sono e più teneri, e più verdi, o vero più bianchi, tanto sono migliori: e non son buoni, poichè la lor sustanzia a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri son migliori, quando son maturi, la qual cosa si conosce, quando immèzzano, e diventano più leggieri.

De'Cavoli. Cap. XXII.

1 I Cavoli quasi in ogni aere allignano, e desiderano terra grassa, letaminata, e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che'l sabbione, o creta. E de'cavoli certi hanno le foglie piane, late, e grosse, e questi comunemente usiamo nelle nostre contrade. Altri hanno le foglie crespissime, e questi, avvegnachè sieno molto buoni, tuttavia son meno netti, per l'eruche, e altri vermini, che in essi troppo si nascondono. Sono ancora certi cavoli, che hanno le foglie grandi, sottili, e alquanto crespe per tutto, i quali s'appellano cavoli romani: e questi son migliori, che tutti gli altri, e che più avaccio si cuocono, s'egli avranno terra
2 ben grassa, imperocchè, nella magra, non sono miglior, che gli altri. Possonsi seminare, e traspiantare, per tutto'l tempo dell'anno, nel quale non sia la terra ghiacciata, ne secca, per modo, che non si possa lavorare. Ma quelli, che si seminano del mese di Dicembre, di Febbraio, e di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, si potranno avere tutta la State, e'l Verno, infino, che non si consumano, e guastano per brina, o per troppo freddo. E, se i loro gambi non si divellano, producerranno nella Primavera il seme, il quale, quando sarà maturo, si coglie. Ma se si schianteranno da essi più volte
3 i rami de'semi, quando nascono, sì che la materia de'semi si consumi tutta, sì si domano, e poi producono belle foglie, e per questo modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia son certi cavoli, i quali troppo agevolmente producon seme, e questi non si possono, in cotal modo, agevolmente conservare. Altri sono, i quali non così agevolmente fanno seme, e a questi propriamente si convien questa cautela. E quelli, che si seminano dopo mezzo'l mese d'Agosto, infino d'otto dì, entrante Settembre, si piantano poi del mese di Settembre, o d'Ottobre, quando saranno alquanto cresciuti, e saranno grandi e belli la seguente Quaresima: e poi appresso non
4 faranno seme in quella State, e non temeranno il gielo, o la rugia-

da del Verno. Ma se innanzi il detto tempo si semineranno, produceranno la Quaresima il seme, e non saranno convenevoli a manicare. E se si semineranno, dopo'l tempo predetto, saranno troppo teneri, e debili, e, vegnendo il freddo, non dureranno: e queste cose nelle contrade di Toscana e a Bologna sono provate. Possonsi seminar molto spessi, e si possono adacquare in tempo di grande asciutto: e dicesi che i lor semi si posson serbar, per cinque anni. Quando si piantano nel pertugio, fatto col palo, si taglino le sommitadi delle radici, acciocchè quando si pongono, non si ripieghino in sù, la qual cosa sarebbe ad essi molto dannosa. E nota, che le più cresciute, e maggiori piante si deono porre, che, benchè più si penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è bisogno, che le radici s'impiastrino con fango, o con molle letame, ne che la terra sia molle, imperocchè nella mezzanamente secca, piantati, allignano, avvegnachè si secchino le foglie, infinattanto, che'l lor vigor si conforti, per la prima pioggia vegnente. E non solamente i cavoli, piantati del mese di Marzo, o d'Aprile, ma eziandio quegli, che di Giugno, o di Luglio, o del mese d'Agosto si piantano, saranno il Verno grandi: e piantinsi soli in luogo, ove niun'altra cosa sia. E simigliantemente si piantano ottimamente, per li solchi di tutte l'erbe, come delle cipolle, e degli agli, cioè una riga per solco, o due, cioè una riga in ciascuna ripa del solco, spartiti l'uno dall'altro, per un braccio, o meno. Ma quanto più radi si piantano, tanto maggiori divētano, e, quanto più spessi, minori. Anche i cavoli, i quali dissi, che si deono, per la Quaresima, piantare, ottimamēte si piantano intra i grandi cavoli, il doppio più spessi, che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra, e quasi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potrannosi diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produceranno seme. Ancora si possono per li campi piantare, intra'l miglio, panico, e fave, e per li solchi del grano, e dell'altre biade: e intra i ceci, e intra i solchi de'melloni, e de'cocomeri, e cedriuoli. Anche si posson piantar nelle vigne, nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè si truova, per esperienza, che'l cavolo è nimico della vite, imperocchè la'ndebolisce, e la riarde, quando le fosse aliato. Ancora abbi riguardo, quando pianti il cavolo, che non lo sotterri tanto, che la sommità del gambo della

bo della pianta, sopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli si deon sarchiare, e purgare dall'erbe inutili, e quando verranno le piove, dopo gran secco della State, per li quali si spera, che rinverdiscano, e si rinnuovino, si deono rimuovere da essi le foglie inutili, le quali saranno secche, o forate. Il cavolo è freddo, e secco nel primo grado, ma Avicenna dice, ch'egli è secco nel secondo, e genera sangue torbido, e malinconico, e'l suo nutrimento è picciolo. Ma quando si cuoce, con carne grassa, o con galline, diventa migliore. La lor cocitura, o vero brodo, poco mollifica il ventre, e provoca l'orina, e la lor sustanzia è secca, ond'è costrettiva. Adunque in operazione son temperati, se si mangerà l'uno e l'altro insieme, cioè il brodo, e la foglia. Ma, dato solamente il brodo, solve il ventre, e la sustanzia sola costrigne, e indura. Il loro nocimento si rimuove, e corregge se si lessano, e, gittata via la prima cocitura, sien cotti in altra acqua, cõ carne grassa di pecora, o di porco, e si dieno a mangiar con pepe, o comino, o con olio. E Avicenna dice, che la sua decozione, e'l seme tardano l'ebrietade, ed ha proprietà di diseccar la lingua, e far sonno, e di chiarificar la voce. E Galieno dice, che se i cavoli si danno, arrostiti, a mangiare a' fanciulli, gli aiuteranno più tosto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente sanano i morsi de' cani. Anche dice, che'l cavolo, poco cotto, solve il ventre, e molto cotto lo strigne. Anche dice che'l cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici, e a' tremolosi, e fa abbondanza di latte, e'l suo sugo vale contra'l veleno, e contra'l morso del can rabbioso.

Delle Cipolle. Cap. XXIIII.

LE Cipolle desiderano terra soluta, grassa, e ottimamente lavorata, e i suo' semi trebbiati durano un'anno solamente, ma, sospesi, ne' gusci, si conservano, per tre anni, sanza lesione. Seminansi da alcuni intorno al cominciamento del mese di Novembre, e massimamente per tutta Toscana, e fassi sopra lor semenzaio, quasi come un pergoletto, coperto di certi strami, di verso Aquilone, per ispazio d'un braccio, e verso il Meriggio, per ispazio di due, levato da terra. E molti sono, che le seminano di Dicembre, di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo, allora che dopo'l Verno, pri-

go, primieramente seminar si possono, e si seminano sole nelle porche: e ancora si possono con l'altre erbe mescolatamente seminare. E quando saranno alquanto cresciute, benchè d'Aprile, o di Maggio, o di Giugno sia, si piantino l'una dall'altra un sommesso, overo per una spanna, dilungi. E se ne deono porre quattro righe nella porca. E quelle che vorrai mangiare, innanzi che sien mature, pianterai nelle porche, ove sono le zucche, cedriuoli, i cocomeri, o vero melloni, e quando saranno cresciute si colgano: ove eziandio, se saranno lasciate, si maturanno, avvegnachè nō diventino così grosse, come quelle, che nelle porche sole si piantano. E, quando si deono piantare, si ricidano le lor radici, infino alla grossezza d'un dito, o d'un mezzo, allato alla cipolla, e si ficchino solamente un dito sotterra: imperocchè sì agevolmēte s'appigliano, che se si ponessero solamēte, o cadessero sopra la terra, o si portassero in lontane parti, eziādio discoperte, o si piantassero in terra, quasi secca, purchè fosse bene polverizzata, nascerebbono, e crescerebbono ottimamēte. Desiderano d'essere spesso cavate dattorno, e d'esser purgate da tutte l'erbe. E se la terra nō sarà stata in quel medesimo anno letaminata, sì si dee nel tempo, che si piantano, letaminare, acciocchè ottimamente allignino. E, colte le cipolle mature (la qual cosa si manifesta, quando non si possono sostenere, e non crescon più) le migliori di quelle si piantano del mese d'Agosto, acciocchè l'anno seguente facciano seme. E le più cattive si piantano, acciocchè la Quaresima si possano aver verdi. E le mezzane si serbano, le quali, se saranno, a Luna crescente, divelte, essendo'l tempo chiaro e asciutto, si conserveranno meglio in luogo tuttavolta oscuro, e asciutto. Le Cipolle son calde, e umide nel terzo grado, e se s'userанno spesso di mangiare, con la loro acuitade, ingenerano nello stomaco mali umori, e generano sete, e enfiamento, e ventusità, e fanno doler la testa, e venir pazzo, per la loro fummosità, che saglie al capo, e che percuote al celabro: onde coloro, che s'ausano a mangiarne, impazzano, e hanno terribili, e maninconici sogni, e spezialmente se le mangeranno, levandosi d'infermità, e, se le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento nessuno: ma se si lessano, e gittasi via la prima acqua, ed in un'altra si cuocano, danno buon nutrimento, e assai, massimamente, se con grassissima carne, e, con buon condimento odorifero, si condiscano. E se si prenderanno crude tempe-

ratamen-

vatamente, secondo che si conviene, per via di medicina, riscaldano, e tagliano i grossi umori, e viscosi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i mestrui, e l'orina, e accrescono l'appetito, e provocano la lussuria, per la lor caldezza, e umidità. Il lor sugo messo per le nari, o se si riceverà il suo odore, per le nari, dallo'nfermo, purgherà il capo ottimamente: e, mangiate crude, fanno crescere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla è acuità incensiva, e amaritudine, e stiticitade, cioè afrezza, o vero lazzitade, e quella, che è più lunga è più acuta: e la rossa è più acuta, che la bianca, e la secca più che l'umida, e la cruda è più acuta, che la cotta: ed ha virtù di trarre il sangue alle parti di fuori, per la qual cosa fa rossa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell'acqua, quando si mangia. E il suo seme rimuove la sozzura della cotenna: e quando si frega intorno al luogo, ov'è l'opitía, molto giova: e se si mescola col mele, rimuove i porri. E il molto uso della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata subet. E la cipolla finalmente è di quelle cose, le quali nocciono allo'ntelletto, perocchè genera mali umori.

Del Comíno. Cap. XXIIII.

IL Comíno desidera grasso terreno, e aere caldo, e seminasi del mese di Marzo, ed è caldo, e secco nel terzo grado, e si può serbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di sottigliar la fummositá, onde, preso con cibi, e ne' beveraggi, e ne savori, conforta la digestione. Il vino della sua decozione, e de' fichi secchi, e del seme del finocchio, mitiga il dolore, e torsione delle budella, per cagion di ventusitade, e'l medesimo vino vale contr'a fredda tossa. Contr'all'enfiamento della gola si cuoca il comíno, e i fichi ben pesti in vino, e, fattone impiastro, si ponga sopra'l luogo, dov'è il dolore. Contr'alla fredda reuma del capo si ponga così. Prendasi polvere di Comíno, e orbacche d'alloro, e insieme si metta in un testo caldo, e, posto in un sacchetto, poichè fia caldo, sel ponga in sul capo. Contr'alla stranguria, e dissenteria, e altri dolori, per frigidità, si ponga il Comíno, cotto col vino, sopra'l luogo. Contra'l sangue degli occhi, non nel principio, ma poi, si prenda la polvere del Comíno, e s'intrida con tuorlo d'uovo, in testo caldo, e fattone due parti, vi si riponga spesso. Contra'l lividore, per percossa, o in

altro mo-

altro modo avvenuto, quando sia fresco, si prenda la polvere del Comino, sottile, e ben confetta, con cera nuova al fuoco, e vi si ponga spesso: ed è rimedio certissimo. E sappi, che per lo troppo uso del comino, la cotenna diventa discolorata.

Del Gruogo. Cap. XXV.

IL Gruogo è di due fatte, cioè salvatico, e dimestico. Il salvatico si semina, come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto, e molte mazzuole, nelle quali nasce il gruogo, il quale, quando apparisce, nel levar del Sole, si coglie. Il dimestico è buono, il qual non si semina, perocchè non fa seme, ma le sue cipolle si colgono del mese d'Aprile, o di Maggio, quando son mature, e si lasciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè si maturino: allora si mondano, e si seccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non si cuocano. La cui maturitade si conosce allora, che le foglie son secche, e conservansi sopra alcuna cosa, o solaio, che non s'accosti alla terra, infino al mese d'Agosto. Ma l'ottimo tempo da piantarlo è da mezzo Agosto, infino a mezzo Settembre. E allora, o innanzi, o dopo si piantano, in porche lavorate, dilungi l'una dall'altra, con le radici, per ispazio d'una spanna, o assai meno, ne' luoghi, ove la terra fosse cara. E si piantino sotterra quattro dita ne' solchi, e si lascino due, o tre anni, e ciascuno anno del mese d'Aprile, se allor son secche le foglie, e del mese di Maggio, di Giugno, e di Luglio, se nasce erba nelle porche, si dee stirpare, zappando la terra, per tutto, nella corteccia di sopra due dita, e non più adentro, acciocchè non si tocchino le cipolle. E se, intorno alla fine d'Agosto, o del mese di Settembre, si rada la terra, a modo d'un'aia, e d'ogni verdume si rimondi, e dipoi si colga i fiori, quando nascono. E il gruogo si secca a debile, e lento fuoco, e, chiuso in alcun luogo, si conserva. E passati due, o tre anni si divelle tutto del mese d'Aprile, e da capo si pianta al modo predetto. Il Gruogo desidera terra cretosa, o mezzana, e si puote ottimamente piantare, ove sieno state le cipolle, poichè sono divelte. Alcuni vi seminano grano, e fave, ma meglio, che non si ponga alcuna cosa, se non se forse cavoli. Ed è da sapere, che'l gruogo non si dannifica molto, per l'ombra, ma dannificasi molto da' topi, i quali, sotterra, rodono le sue cipolle, contra i quali niuna cosa

na cosa vale tanto, quanto tender la trappola a' lor pertugi: e fare i solchi, tra le porche, cavati, i quali lo difendano dall'umor dell'acqua, il quale molto teme, e, oltre a questo, impediscono il trapassamento de' topi, e delle talpe, le quali ancora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo è caldo e secco nel primo grado, ed è nelle sue qualitadi temperato, ed imperò è confortativo. Onde, contra la debilità e difetto del cuore, molto vale, e rimuove il rossor degli occhi, per sangue, o per altra macula, se vi si pon pesto con rose, e con tuorlo d'uovo, secondochè dice Dioscoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l'ebrietà, ne la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non lasciano altrui innebriare. Anche induce sonno, e stimola la lussuria, secondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morsi de' serpenti, e de' ragnateli, e le punture degli scarpioni.

Delle Cipolle malige. Cap. XXVI.

LE Cipolle malige si piantano, come i porri, con palo, del mese di Giugno, cioè una per pertugio, scostata, per un piede, l'una dall'altra, le quali gran cesto fanno: le quali poi usiamo la State seguente, dopo la Pasqua della resurressione: e sono quasi d'una medesima complessione, con l'altre comuni cipolle.

Del Cardo. Cap. XXVII.

IL Cardo si semina di Marzo, e desidera terra letamata, e soluta, avvegnachè nella grassa meglio allignare, e apprendersi potrebbe: e, se si pongono in più saldo terreno, sarà loro utile, contr'alle talpe, e agli altri animali, perocchè non si può così agevolmente forare. Deonsi seminare i cardi a Luna crescente, nella porca già loro apparecchiata, e si seminino, spartiti l'uno dall'altro, un mezzo piede. E si dee prender guardia, che i suo' semi non si pongano a ritroso, cioè quel di sopra, di sotto, perocchè nascerebbono i cardi debili, piegati, e duri, e non si deono i semi profondar nella terra: ma si profondino, per lo spazio di tre dita, tanto, che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e si purghino spesso dall'erbe, insinattanto, che i gambi indurino, e, se caldo sopravvenisse, s'innaffino. E se strignerai le punte de' suo' semi, non auran

Rr no spi-

no spinole, secondo che scrive Palladio. Del mese d'Ottobre si pongono le sue piante, tra'l grano, già nato, o intra altre biade, con palo, la qual cosa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le sommità delle sue radici, e impiastrerremle di letame, e spartiremo l'una dall'altra tre piedi, acciocchè meglio crescano, mettendone in una fossa, d'un piede alta, due, o tre: e spesso nel tempo asciutto, sotto'l Verno, vi metteremo cenere, e mescoleremola con letame. E quando si colgono, 3 non si colgono tutti insieme, perocchè non si maturano insieme, ma l'uno dopo l'altro: e si dee cogliere allora, ch'ha i fiori nella parte di sotto, a modo d'una ghirlanda, e non prima. E non si dee aspettare, che i fiori sieno tutti caduti, imperocchè sarebbe piggiore. E continuamente ciascuno anno se ne deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri, e i figlivoli, o vero i rampolli, per altri spazij possano crescere, i quali si deono, tuttavolta, con alcuna parte della radice, divellere. E quelle piante, che serberai, per seme, purgar prima da tutti i rampolli si deono, e disopra, con terra cotta, ò secca, o con alcuna corteccia, coprire: imperò i semi, 4 per Sole, o per ventipiovoli, sogliono a niente venire.

Della Camamilla. Cap. XXVIII.

LA Camamilla è calda e secca nel primo grado, ed è prossimana alla virtù della rosa, nel suo sottigliamento, e la sua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva, e sottigliativa, e mollificativa: ed è solutiva, senza attrarre, e questa è la sua proprietade. Intra le medicine giova molto, mollificando, e risolvendo: a calde posteme, e tutte le nervose membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla straccchezza, che null'altre: ed è confortativa del cerebro, perocchè risolve le materie del capo.

Della Cuscute. Cap. XXX.

LA Cuscute, cioè podagra lini, o grungo, è calda nel primo grado, e secca nel secondo, la quale si dee cogliere co' fiori, e si può due anni serbare, e la sua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e secondariamente la flemma. Onde convenientemente si pon

te si pon nelle decozioni, purganti 'a malinconia e 'a flemma. E l'acqua della sua decozione vale contr'alla stranguria, e dissenteria. E anche la sua erba, se se ne potrà avere, in gran quantità, cotta in vino, e olio, e impiastrata, vale alle reni, e al pettignone, e all'altre parti, ove fosse il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cusente è mirabile all'itterizia. E Serapione dice, che una delle sue proprietadi è di scacciar l'antiche superfluità delle vene.

Del Calamento. Cap. XXXI.

1 IL Calamento è di due fatte, aquatico, e di monte. L'aquatico s'appella mentastro, quello delle montagne si chiama nepitella. Il montano è migliore, perocch'è più secco, e si dee cogliere allora, ch'è fiorito, e all'ombra seccare: e puossi, per tutto l'anno, serbare, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa, e confortativa, e'l vino della sua decozione, e della regolizia, e dell'uve passe, e'l vino della decozione della sua polvere, e de' fichi secchi, vale contr'alla fredda tossa, e asima fredda, imperocchè della nepitella predetta, e d'alcune altre cose, si fa il diacalamento, il quale a quel medesimo vale. Anche la sua polvere, data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. Contra'l dolor dello stomaco, 2 per frigiditade, usi lo'nfermo la sua polvere cotta nel vino, o ne' cibi. Contra la fredda reuma si dee ugner la parte di dietro del capo col mele, nel quale sarà fatta decozione della sua polvere. Data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medesimo. E posta in sacchetto la detta polvere, scaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr'alla relassazion dell'uvola si faccia gargarismo d'aceto, nel quale sia cotta la sua polvere, o la sua erba, e vi si ponga la sua polvere, e la polvere delle rose. Contr'a 3 tenasmo, per flemma vitrea, o per altro umor freddo, le reni s'ungano di mele, e della decozione della sua polvere, o dell'erba, e pongasi la sua polvere, e della colofonia, e de' semi del nasturcio, calda, sopra'l culo, con bambagia, e in cotal maniera ancora si libera la matrice. Anche si faccia fomento dell'acqua della sua decozione, a diseccar le superfluitadi della matrice, e varrà molto.

Della Centaura. Cap. XXXII.

LA Centaura, cioè fiel di terra, è calda, e secca nel terzo grado, ed è erba amarissima, ed enne di due maniere, cioè centaura maggiore, e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente si confà ad uso di medicina, quanto alle foglie, e a' fiori. Onde si dee cogliere allora, che comincia a fiorire, e si dee all'ombra seccare, e si può in molta efficacia serbare per un'anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva, e consumativa. Il vino della sua decozione vale all'oppilazion del fegato, della milza, delle reni, e della vescica, e alla stranguria, e dissuria. Onde dice Galieno, che la Centaura è delle più nobili, e migliori medicine all'oppilazion del fegato, e fa grande utilitade alla durezza della milza, impiastrata, e bevuta. Contra i vermini dell'orecchie vi si metta il suo sugo, col sugo de' porri mischiato. Contra i lombrichi si dia la sua polvere col mele. A chiarificare il vedere si mescoli il sugo della radice della centaura maggiore, e con acqua rosata s'ungano gli occhi.

Del Capelvenere. Cap. XXXIII.

IL Capelvenere è freddo, e secco temperatamente, ed ha virtù diuretica, per la sottile sustanzia sua. Fresco è di molta efficacia, e si puote poco serbare, perocch'è sottile erba. Contra'l riscaldamento del fegato si dia l'acqua della sua decozione. Anche della detta acqua e del zucchero si faccia sciroppo: e, se'l riscaldamento predetto sia con vizio di milza, vi s'aggiunga alcuna cosa calda, e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel sugo suo, o la sua erba pesta vi si ponga suso. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è sottigliativa, resolutiva, e apritiva. Ed in esso è stiticitade, e quando si mescola nel cibo de' galli, e delle coturnici, gli fa forti a combattere e a uccidere. E la sua cenere, con aceto e con olio, è utile all'alopitia, e con l'olio della mortella, e con vino, e con ranno, fa crescere i capelli, e non gli lascia cadere. E la sua cenere con ranno è utile alle forfore del capo, e le consuma, e diradica, e rimuove da esso l'umide piaghe: ed è utile al polmone, in ciò, che molto il purga: e provoca l'orina, e

rompe la

rompe la pietra, e fa venire i mestrui, e mena fuori la secondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il flusso del sangue.

Del Cerfoglio, cioè Cerconcello. Cap. XXXIV.

IL Cerfoglio si semina d'Agosto, ed è buono per tutto'l Verno, e dopo'l Verno.

Della Cicuta. Cap. XXXV.

LA Cicuta è calda, e secca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva, e consumativa, e dissolutiva, ma non s'usa nelle medicine dentro, perocch'è venenosa, e nella sustanzia, e nelle sue qualitadi, imperocchè dissolve tanto, che gli spiriti infraliscono, e vegnon meno: per lo quale infralimento si mortificano le membra: ed ha virtù potentissima nelle radici, e poi nelle foglie, e ultimamente nel seme; onde il suo seme alcuna volta si mette nelle medicine. Contra'l mal della milza si dee in questo modo u are, cioè. Che tutta l'erba dimori in aceto, con una libbra di bolo armenico, per dieci giorni, e poi si mettano a bollire le dette cose insinattanto, che l'ammenico sia ben risoluto, e strutto, e poi si coli con panno. E questa colatura, da capo, si faccia bollire, e aggiuntovi cera, e olio, se ne faccia unguento, il quale è potentissimo, contra la durezza della milza, e contro le dure apostheme è contra l'artetica infertà, e contro all'epilesie, se se ne farà unzione. Contr'all'artetica, e podagra, o vero gotta, si cuoca la sua radice in pasta, e, poi, fessa per mezzo, si ponga sopra l'artetica, ed è sicurissimo rimedio. Contra'l mal del fianco, e contr'alla stranguria, e dissuria, si deono impiastrare della sua decozione in vino potēte, e olio, i luoghi dov'è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori e viscosi, e a provocare i mestrui; si faccia fomento della sua decozione in vino, e acqua salsa. Contra le scrofole secche si deono usar prima l'erbe diuretiche, poi si faccia impiastro di due parti di Cicuta, e terza di scabbiosa.

Della Scatapuzza. Cap. XXXVI.

LA Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel secondo. Ma Gherardo dice, nel suo modo di medicare, ch'ell'è calda e secca nel terzo grado. Ed è seme d'una certa erba, che per simil nome s'appella: il qual seme, levatone la corteccia di fuori, si serba tutto l'anno. E si dee sceglier quella, ch'è verde, e non forata dentro, e che non è livida, ma bianca. La Scatapuzza ha virtù di purgare, principalmente la flemma, appresso la collera, e la malinconia. Ed ha ancor virtù purgativa, per le parti disopra, per la ventusità, o levità, che ha in se, onde alcuna volta si da a' sani a conservazion della sanitade, alcuna volta agl'infermi, a rimuover la 'nfermitade. Contr'alla cotidiana febbre, per flemma salsa, e contr'alla rogna, si pesti la scatapuzza, in molta quantità, e poi, involta nelle foglie de' cavoli, si metta sotto la cenere, e vi si lasci assai, acciocchè si cuoca bene: e poi, quando è cavata, si prema, e l'olio, che n'esce si serbi: il quale si può, per ispazio d'un anno, conservare: e, quando sarà bisogno, si dia allo 'nfermo, ne' cibi, o in alcuno altro modo. E in questo modo si può fare inganno a molti, o se ne faccia chiarea, pestandola bene, e cocendola con mele, e poi mischiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe essere una libbra di scatapuzza, e quel medesimo nell'once, e negli altri pesi minori. Anche si può metter la scatapuzza, ben pesta, in brodo di carne, o di pesce, o d'altri cibi, e, mangiata, molto vale a' sani, e agl'infermi. E Gherardo dice, che la scatapuzza è molto lassativa, e purga di sopra, e di sotto, faticosamente, e con angoscia: onde si dee prender guardia, che non si dia se non a coloro, che agevolmente vomitano, e, se non se la materia è digesta. E non si dee dare a coloro, che hanno stomaco debole, e le budella, perocchè fa svversione. E non si dia se non distemperata, acciocchè non dimori nello stomaco. E non si dee sopr'essa dormire, nè riposare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine, da vomito: e'l suo uso è, acciocchè le medicine di scatapuzza si facciano acute, il che si fa con dieci, o undici granella digusciate, e peste, che si mescolin nella medicina. Anche dice, che, per se medesima, si può dare, pesta, e stemperata con acqua calda, o con vino: e dice, che purga principalmente la flemma, e gli

umor viscosi, e massimamente dello stomaco, e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli, ch' hanno il mal del fianco, e agli artetici, e alla febbre continua, per flemma vitrea, o naturale. E Dioscoride dice, che se ne danno da cinque, infino a nove granella, per volta: e, quando lo stomaco sarà forte, si dieno intere, e, se fusse debole, si dien peste. Anche dice, che se le foglie della scatapuzza si cuocano con polli, o con erbe, o altri cibi, purgano la flemma, e la collera.

Del Cretano. Cap. XXXVII.

IL Cretano, ciò sono iricei marini, è caldo, e secco nel terzo grado, ed è erba, la qual si truova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica, per la sottilità della sua sustanzia. Contr' alla stranguria, e contra 'l mal della pietra, e contra 'l mal del fianco, si prenda della detta erba, e in gran quantitade, e si bolla in acqua salmastra, e in vino, e olio, e in quella acqua segga, e stia lo 'nfermo, infino al bellico. E, se non se ne puote aver tanta quantitade, impiastrerrane solamente i luoghi doglienti. E anche l'erba mangiata, o il vino, dove sarà cotta, bevuto, provocherà l'orina.

Della Celidonia. Cap. XXXVIII.

LA Celidonia, cioè cenerognola, è calda, e secca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè indica, e nostrale. Quella d'India è di maggiore efficacia, e operazione, ed ha la sua radice citrina, ma la comune è quella, che si truova nelle nostre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l'una, per l'altra, si prende: e, quando si truova nelle ricette, vi si dee metter la radice, e non l'erba: ed ha virtù dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Contra 'l dolor de' denti, per cagion di freddo, si prenda la sua radice, e si pesti alquanto, e si metta infra i denti, e di sopra pongasi l'aglio. A purgare il capo, e all'uvola, ripiena d'umor freddo, vi si ponga la sua radice cotta in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo del detto vino, per la bocca, e poi gorgogli il vino: la qual cosa asciugherà l'uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che, per lo sugo della celidonia, gli occhi della rondine, tratti, o magagnati, si riducono al primo stato.

Del

Del Curiandolo. Cap. XXXIX.

IL Curiandolo è erba assai comune, la quale è calda, e secca nel secondo grado, il cui seme si dee metter nelle ricette, il quale si serba, per due anni, e, per lo suo odore, ha virtù confortativa, onde a cōfortar la digestione, e alla doglia dello stomaco, per ventusitade, si dia il suo seme ne'cibi, e'l vino, dove sarà cotto, a bere. Anche la polvere del suo seme, gittata sopra la carne, la fa saporosa. E Isidoro dice, che'l suo seme, dato in vin dolce, incita gli huomini a lussuria. Ma si dee guardare, che non se ne dia troppo, perocchè farebbe l'huomo furioso, e pazzo. E la sua erba, col seme, è venenosa a'cani, e gli uccide, se alquante fiate ne mangiano.

Della Consolida maggiore. Cap. XL.

LA Consolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda e secca complessione, e la sua radice propriamente è medicinale; la quale ha virtù di costrignere la grossa sustanzia, e serbasi cinque anni, e la sua polvere, data ne'cibi, vale contra'l flusso del sangue de'mestrui, e contra'l flusso del ventre: e, posta di sotto, vale contra'l flusso de'mestrui, e similmente le fomentazioni fatte della sua erba.

Del Cocomero salvatico. Cap. XLI.

IL Cocomero salvatico è erba nota, del cui sugo si fa lattovaro in questo modo, cioè. Che ne'dì Caniculari il frutto della sua erba si colga, allora, ch'è quasi maturo: e si pesta, e se ne cava il sugo, e si pone al Sole, e si secca. E certi lo cuocono al fuoco: e questo cotale è men lassativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il sugo suo, col mele, quasi infino al consumamento del sugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale assai solve, per le parti di sotto. Puossi, per due anni, serbare, ed ha virtù di purgare, principalmente la flemma, e gli umor viscosi, e umidi, e poi la collera nera, o vero malinconía: onde vale contr'alla parlasía, apoplesia, ed epilesía, e colica, e contra'l mal del fianco, e contr'alla febbre quotidiana, per flemma vitrea, o naturale. Ed è utile agli sciatichi, ar-

tichi, artetici, e podagrici, imperocchè trae a se dalle parti da lungi spezialmente, e purga anche cotto. E medicina utile a tutte le cose, o vero infermitadi, per flemma, e non però si da solo: e purga per la bocca, e per lo ventre, e si dee usare, mescolandolo con altre confezioni, e si faccia la medicina acuta d'un'oncia. E colui, che prenderà il lattovario, non dee dormire sopr'esso, ma si muova incontanente, che l'aurà preso, si come que' che prende l'elleboro, imperocchè suole inducer soffocazione. E nelle infermitadi del fianco, anzi chè si dia, si dee allo'nfermo fare alcun cristeo mollificativo, e poi gli se ne faccia un'altro di cocitura di malva, e d'olio, e di mele, con once cinque d'eraderij, e sarà ottimo contr'alla'nfermità del fianco, e contr'all'artetica, chiragra, e podagra. Anche la detta erba, se si puote avere, si pesti alquanto, e bollita in vino, ed in olio, e posta nel luogo, ove è la doglia, vale alla stranguria, e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i mestrui si confetti la polvere dell'elatterio, e con olio mustellino, e con olio comune, e vi si ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde aposteme si prendano once cinque d'elatterio, e farina d'orzo, e confettisi insieme, con tuorlo d'uovo, e vi si ponga suso. Ancora dell'elatterio, e della trementina si fa ottimo untorio da rompere le posteme. A' vermi degli orecchi si dee confettare l'elatterio, in quantità di cinque grani, con poco aceto, e tiepido vi si metta dentro. Ad ogni dolor di stomaco, per cagion fredda, si dee ugnere dell'elatterio, con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia, e ad ogni altra superfluità rimuovere, prendi cerussa, cioè biacca e canfora, ed elatterio, in quantità delle predette due cose, e confetta con aceto, in modo d'unguento, e pesta in mortaio di piombo, con pestello di piombo, e pongasi in vasello di vetro, e vi dimori per quindici dì: e poi nel predetto mortaio, col pestello medesimo, si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e se n'unga la faccia, perocchè rimuove il panno, e le letiggini maravigliosamente.

Del Dittamo. Cap. XLII.

IL Dittamo, che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi, a modo di frassino, è caldo, e secco nel quarto grado, ed è radice d'un'erba, che dittamo simigliantemente s'appella, la quale, in luogo caldo petroso e secco, spezialmente si truova, ed

va, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare il veleno. Contra'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l'erba, o la radice, della predetta erba, pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch'egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie, saettate, gittano le saette, mangiando quello.

Dell'Endivia. Cap. XLIII.

L'Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda, e secca nel secondo grado, e'l suo seme, e foglie si confà ad uso di medicina, e ancora le foglie si confanno ad uso di cibo: ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie verdi son di grande efficacia, e operazione, e, secche, niente adoperano. Ed ha virtù di confortare, e d'alterare, onde vale contr'all'oppilazion del fegato, e della milza, per cagion di collera. E vale contr'alla semplice, e doppia terzana, e contr'all'itterizia, e riscaldamento del fegato, e contr'alle calde apostеme, mangiandole lesse, o crude. Anche lo sciroppo fatto della sua decozione, e del zucchero, vale a quel medesimo. Anche il suo sugo, o vero sciroppo, dato con reubarbaro, il quarto, o vero il sesto giorno, dopo la digestione della materia, vale. Anche contra'l calor del fegato, e contr'alle calde aposteme, vale la detta erba, pesta, e postavi suso. A quel medesimo vale il sugo epittimato. E se non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il seme dell'erba, pesto, e ponlo in suo luogo. E Alberto dice, che l'acqua dell'Endivia con biacca e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque cosa dee raffreddarsi.

Dell'Ella. Cap. XLIV.

L'Ella non si semina, perocchè non produce seme: ma la sua corona si pianta tutta, o la maggior parte, del mese d'Ottobre, in terra grassa, e profonda, cavata, e ben rivolta, e trita. L'ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana, e camporeccia. Quella del campo è di maggiore efficacia, quanto alle radici, e la sua radice si coglie nel principio della State, e seccasi al Sole, acciocchè non si corrompa, per umore, e si

re, e si dee la sua radice metter nelle medicine. Puossi serbar per due anni, e per tre; ed ha virtù lenificativa, e mondificativa, onde vale contra i nerbi, per frigidità, indegnati. Contra'l dolore de' membri spiritali, per fredda cagione, diesi il vino della sua decozione, secundum istud. Enula campana Reddit præcordia sana. Contra'l dolor di stomaco, e contr'a ventusità, e contr'a fredda tossa, diesi il vino della sua decozione. La sua polvere, con la polvere del cenamo, a'dilicati solve la ventusità de'membri spiritali. L'erba tutta decotta in vino, e olio, e impiastrata, dissolve il dolor del fianco, il colico, e la stranguria. Contr'all'asma fredda si dia la farina d'orzo, nella quale la sua polvere sia cotta. E sappi, che nell'Ella è virtù rubificativa, e ultima astersione.

Della Fegatella. Cap. XLV.

L'Epatica, cioè fegatella, è fredda e secca nel primo grado, ed è erba, che cresce ne'luoghi acquidosi, e spezialmente in luoghi petrosi, la quale ha molte foglie, che si stringono alla terra, e alle pietre: e la sua virtù è diuretica, per la sottil sustanzia, e rifrigerativa: onde l'acqua della sua decozione vale contr'all'oppilazion del fegato, e della milza, per calda cagione, e contra'l riscaldamento del fegato, e contr'all'itterizia. e lo sciroppo fatto dell'acqua della sua decozione, giugnendovi reubarbaro, nella fine della decozione, sarà ottimo contr'alla giallezza.

Della Ruchetta. Cap. XLVI.

L'Eruca è calda e secca nel quarto grado, e la dimestica è di maggiore efficacia, che la salvatica, e i suo'semi si confanno spezialmente ad uso di medicina, appresso le foglie. La cui virtude, è consumativa, e provocativa del coito: e, cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e dissolve la dissenteria, e la stranguria, e la parlasia. Ancora se si cocerà in vino, e s'impiastrerrà alle reni, provocherà a lussuria, e, posta sopra'l pettignon, provoca l'orina: e'l suo seme, massimamente della salvatica, fa rizzar la verga.

Dell'Ebbio. Cap. IIIL.

L'Ebbio è caldo, e secco nel terzo grado, e le cortecce delle sue radici, e le cime, spezialmente sono medicinali. Le cortecce delle sue radici si colgon la Primavera, e si seccano al Sole, e si serban per tutto l'anno, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare, e di purgar la flemma, e gli umor viscosi. E si dia il suo sugo, il qual purga, attraendo disotto, e di sopra angosciosamente, onde non si dee dare, se non quando la materia è digesta, e quando il corpo è disposto a flusso, sì come nell'altre vomichevoli medicine. E vale alla febbre continua, e alla lunga terzana, per collera citrina, e vitellina. Anche vale all'oppilazion del fegato, e all'iterizia, e alla colica, e al mal del fianco, e mena fuor l'acqua di que' che patiscon di flemma bianca. E'l suo uso è, che si dia il suo sugo per se, o nella sua decozione si distemperi altra medicina, o si giunga con isciroppo, e ossimele lassativo, o si cuoca con mele, infino alla consumazion del sugo. Contr'all'enfiamento della stremità, e contr'all'artetica, e colliora bianca, si faccia bagno d'acqua salsa, di decozion delle sue radici, e cime, o di tutta l'erba.

Del Finocchio. Cap. IIL.

IL Finocchio si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, e di Febbraio, e di Marzo, e d'ogni tempo si traspone, ed è caldo e secco nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, e di sottigliar la grossa ventusitade. E, mangiato, dopo'l cibo, vale a' rutti acetosi, li quali si fanno per indigestione: e questo fa per la sottile sustanzia, e per le sue qualità. E'l suo seme, le foglie, e i fiori, e le cortecce delle radici, si confanno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel principio dell'Autunno, e serbasi per tre anni. Le cortecce delle radici si colgono nel principio della Primavera, e si serban per mezzo l'anno. Contr'all'oppilazion del fegato, e della milza, e contr'alla stranguria, e dissuria, e contra'l vizio della pietra, per freddo umore, si dà l'acqua della sua decozione. Anche il finocchio cotto, e mangiato, contra le predette cose, vale. Anche questa medesima acqua, o vino, solve il dolor dello stomaco, per freddezza, o per ventusità, e conforta la digestione. Quel medesimo fa la

fa la polvere del suo seme. Contra'l panno degli occhi, e pizzicore, si ponga il sugo delle sue radici in vasel di rame, per quindici dì al Sole, e, a modo di col[illegible]io, si metta negli occhi. Contra'l pizzicor degli occhi esperimento certano è: confettisi aloè ottimo, con sugo di finocchio, e si ponga in vaso di rame, per quindici dì al Sole, e poi si metta agli occhi a modo di collirio.

Della flamula. Cap. II.

LA Flamula è calda, e secca nel quarto grado, e chiamasi flamula, perchè ha virtù incensiva, ed è simigliante alla vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori sono azzurrini. Quando è verde è di molta efficacia, e secca vale niente, o poco. A far cauterio, senza fuoco, pestisi la flamula, e pongasi sopra'l luogo, che si vuole incendere, e vi si lasci un giorno, e troverrassi la buccia arrostita e arsa: e poi si curi a modo di cerusico. A rompere l'apostema, quando fosse convertita in marcia, e'l capo fosse duro, si dee la detta erba pestar con olio, e por di sopra, e l'olio si pone a rilassazione, acciocchè la flamula non disecchi troppo.

Del Fummosterno. Cap. I.

IL Fummosterno è erba assai conosciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna grossa fummosità della terra, ed è calda nel primo grado, e secca nel secondo, ed è di grande efficacia verde, e secca; e principalmente purga la malinconia, e appresso la flemma salsa, e la collera adusta, ed è diuretica. Contr'alla rogna si prendono once due del suo sugo, e, giuntovi zucchero, se ne faccia sciroppo, e si dia con l'acqua calda, o vi si giunga il seme del finocchio. Anche si faccia questo unguento nell'olio delle noci, e vi si ponga polvere di filiggine sottile, e si confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col sugo del fummosterno, in maggior quantità, che dell'altre cose, e se n'unga lo 'nfermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che se'l suo sugo si darà tre volte la settimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba, cotta in vino, e posta nel luogo della podagra, vale molto

De' Funghi. Cap. LI.

DE' Funghi, certi son buoni, e certi mortiferi. I buoni son piccoli, e ritondi, a modo di cappello, i quali appariscono nel principio della Primavera, e vengono men del mese di Maggio, e così fatti funghi mai non nocquero altrui, nè fecero nocimento subitamente. Ma tuttavolta è da sapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali son quelli, i quali nascono appresso ferro rugginoso: e ancora sono altri funghi mortali, avvegnachè incontanente non uccidano: e questi son quelli, che nascono appresso le cose putride, o allato all'abitazion d'alcun velenoso animale, o allato a certi arbori, ch'hanno di lor proprietade corruzione a' funghi, sì come l'ulivo. Il segno de' funghi mortali è questo, cioè. Che nella parte di sopra, la sua buccia ha una umidità viscosa corrotta, e che tosto si muta, e si corrompe intra le mani di coloro, che gli colgono. E nelle nostre abitazioni si truovano funghi, i quali son lati, e spessi, e che hanno alcun rossor nella parte di sopra, e in quel rossore ha molte ampulle elevate, delle quali sono alcune rotte, e alcune no, e quello è mortale, che tosto uccide, e chiamasi il fungo delle mosche; imperocchè, polverizzato in latte, uccide le mosche.

Del Fiengreco. Cap. LII.

IL Fiengreco è caldo, e secco, ed ha sustanzia viscosa, onde ha virtù di maturare, e di lassare. A maturar le posteme si dee intridere la sua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi suso, perocchè matura, e sottiglia. A maturare, e a rompere si mescoli con trementina, e vi si ponga suso. Anche l'erba del predetto seme, cotta in olio, soprapposta, è utile a maturare. All'apostema degli spiritali membri, si prende la farina del fiengreco, messa in un sacchetto, e, cotta in acqua, con malvavischio, si ponga di sopra. All'apostema dello stomaco, e delle budella, facciasi della farina del fiengreco, e dell'acqua predetta, poltiglie, e vi si sopprappongano.

De'

De' Gambugi. Cap. LIII.

I Gambugi si sono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli infino che si vengono a chiudere, ma, poichè son chiusi, le lor foglie diventano quasi bianche, e grosse, come bucce di cipolle, e crespe. Desiderano aere freddo, imperocchè in caldo, o temperato non si chiudono, ma rimangono aperti, sì come i cavoli, e così desiderano la terra, che desiderano i cavoli, e fannosene composte, come delle rape, e anche si seminano, come i cavoli.

Della Gramigna. Cap. LIIII.

LA Gramigna ha virtude stitica, ed ha virtù di saldar le ferite, e dissolvere, ed ha virtù di sanar le piaghe delle reni, e della vescica, e a mitigare il dolor della milza: e'l suo sugo, dato à bere, ha proprietade d'uccidere i lombrichi. Questa erba conoscono i cani, i quali, quando purgar si vogliono, la mangiano, secondo che scrive Plinio.

Della Genziana. Cap. LV.

LA Genziana è radice d'un'erba, ch'è simigliantemente così appellata; la cui radice solamente è medicinale. Cogliesi nel fin della Primavera, e, poich'è secca, si serba, per tre anni. Nasce, il più, ne' monti, e luoghi ombrosi, e umidi. È calda e secca nel terzo grado, ed ha virtù di solvere, di consumare, e d'aprire, onde è diuretica: e se la sua polvere si da in vino, e con acqua d'orzo, vale contr'all'asma antica. Ed il sugo della sua radice, manda via la morfèa, e sana le piaghe, e l'ulcerazion corrosive. E anche bevuta fa gran prode a chi fosse caduto d'alto, e fosse calterito, e lacero: ed è ultimo rimedio contra'l morso dello scarpione, e serpenti, e contr'alle ferite avvelenate, e al morso del can rabbioso, se se ne bevono due once per volta, con vino.

Della

Della Garofanata. Cap. LVI.

LA Garofanata è simigliante alle novelle foglie del rogo, o vero a flaponi, e la sua radice è odorifera, e anche le foglie: ed è calda e secca nel terzo grado, e la fresca è di maggiore efficacia, che la secca, e serbasi per un'anno, ed ha virtù consumativa, apritiva, e dissolutiva, e chiamasi garofanata, perocchè'l suo odore è simile a quel de' grofani, o il suo sapore, o la sua operazione. Contra'l difetto del cuor val molto, se, cotta in acqua marina, e olio, si pone dalla parte dinanzi, e di dietro. Anche a confortar la digestione, e contr'alla doglia dello stomaco, e delle budella, per cagion di freddo, o di ventusità, si dia il vino della sua decozione.

Del Ruuistico. Cap. LVII.

L'umulo, cioè ruvistico, o vero livertizio, lo quale fa fiori, i quali, per la loro secchezza, si conservano lunghissimamente in loro virtute, sì ch'è comune opinione, che giammai non si corrompano. E il loro odore è acuto, e forte, e sono caldi, e secchi, e dissolutivi delle viscositadi, e incisivi, e conservan da corruzione i liquori, ne' quali si mescolano.

Del Iusquiamo. Cap. LVIII.

IL Iusquiamo è freddo, e secco nel terzo grado, ed è seme d'un'erba, che si chiama Cassilagine, o vero dente cavallino, e i suo' semi son di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno rosso, e alcuno nero. Il bianco, e'l rosso si confanno ad uso di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che se'l Iusquiamo si dee ricevere dentro per bocca, si de' dare il seme, e, se di fuori si riceve, si dia l'erba. Ma il seme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, costrignere, e di mortificare. A provocare il sonno, in infermità acuta, si faccia fomento dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, intorno alla fronte, e intorno alle tempie, e intorno a' piedi, e anche se ne lavi, e poi si faccia questo impiastro. Prendasi la polvere del suo seme ben sottile, con l'albume dell'uovo, e con latte di femmina, che nudrisca fanciulla, e con un poco d'aceto, e

1 2

si ponga alla fronte, e alle tempie. Anche a costrigner le lagrime si faccia quel medesimo impiastro. Contr'alla dissenteria si faccia impiastro della detta erba, e vi si ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra'l dolor de' denti, prendasi il suo seme, e si ponga sopra i carboni, e lo'nfermo riceva il fummo per bocca, e la tenga sopra l'acqua, e apparirà sopra l'acqua una cosa, a modo di vermini, i quali nuotan di sopra. Il suo seme posto ancora sopra'l dente, per cagion calda, rimuove il dolore. E serbasi per dieci anni.

Dell'Isopo. Cap. LIX.

1 L'Isopo è caldo e secco nel terzo grado, ed ha virtù, secondo le foglie, e i fiori, non secondo le radici, diuretica, e consumativa, e attrattiva, e'l vino della sua decozione, e de' fichi secchi, vale contr'alla fredda tossa. Anche'l vino della sua decozione, e del seme del finocchio, rimuove il dolor dello stomaco, e delle budella. E'l fomento fatto dell'acqua della sua decozione, mondifica, e netta la matrice dalle superfluitadi, e quel medesimo adopera il suppositorio fatto della sua polvere e dell'olio mustellino. Ancora la sua polvere, o l'erba, scaldata nel testo, e posta al capo, o per se, o in sacchetto, vale contra'l freddo catarro, e al cadimento dell'uvo-
2 la. Al mal dell'uvola prendasi la detta erba, e si cuoca in aceto, e si gargarizzi. Anche la detta erba, cotta nel vino, e impiastrata, rimuove la doglia, che per ventusità adiviene.

Dell'Iaro. Cap. LX.

1 L'Iaro, cioè gichero, il quale per altro nome è detto barbaaron, o vero piè vitellino, è caldo, e secco in secondo grado, e truovasi ne' luoghi secchi e umidi, montuosi e piani, e nel Verno, e nella State. Ha grande efficacia, secondo le foglie, e maggiore, secondo le radici, e grandissime, secondo certe tuberosità, che si colgono, fendonsi e seccansi, ed ha virtù di dissolvere, d'ammorbidare, e di sottigliare. Contr'all'enfiamento degli orecchi si faccia impiastro della detta erba, insieme con le tuberosità predette, nel vino, e nell'olio, cotte, e vi si giunga comino, e si ponga sopra gli orecchi. Contr'alle fredde apostemc si prenda la detta erba tutta, con
2 le sue tuberositadi, e si pesti con sugna orsina, e, così calda, si pon-

ga su la postema: Contr'alle novelle scrofole si prenda la detta erba; e si pesti con sugna vieta, e squilla, o con sugna d'orso, se si può avere, e si ponga sopra essa, e, se saranno fresche, ne guarrà lo'nfermo. A far bella, e netta la faccia, e assottigliar la buccia, si faccia polvere sottile delle sue tuberositadi secche; e confette con acqua rosata, e si ponga al Sole, infino, che l'acqua sia tutta diseccata, e se n'unga la faccia: e così si faccia tre, o quattro volte, o più, di quella polvere solamente, o con l'acqua rosata, e purga più, e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la sua polvere solamente rode la carne superflua.

Del Calcatreppo. Cap. LXI.

IL Calcatreppo è un'erba molto spinosa, delle cui radici si fa la zenzeverata, in questa maniera. Che in due libbre di mele, e libbre una di calcatreppo mondo, o di pastinaca, si metta oncia una, o mezza di pepe e due di Gengiovo, o mezza di pepe solamente, in questo modo. Lavisi ben primieramente il calcatreppo, e si gitti il legno, che v'è dentro, poi ottimamente si cuoca, o vero che si cuoca imprima, e poi si gitti il legno: Appresso si tagli minutamente, e, posto il mele al fuoco, e ottimamente schiumato, si metta in esso il detto calcatreppo, e'l gengiovo, o vero pepe, e bollano infinattanto, che diventi spesso convenevolmente. E se, nella fine della sua decozione, si giungerà polvere di semi di ruchetta, e pinocchi, sarà ottima al coito, e a rizzare il membro.

Del Ghiaggiuolo. Cap. LXII.

IRis ireos, o ver ghiaggiuolo, è una medesima erba, le cui foglie sono simiglianti a spada, con fiori porporini, o ver bianchi: imperocchè quello, che s'appella iris, ha fiori porporini, quello che s'appella ireos gli ha bianchi, e sono d'una medesima virtù, e solamente nelle medicine usiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fin della Primavera, e si secca, e serbasi, per due anni, ed è calda, e secca nel secondo grado, ed ha virtù diuretica, onde dissolve, e apre. Contra'l vizio de'membri spiritali, contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e delle reni, e della vescica, e, contra'l dolor, per ventusitade, è utile il vino della sua decozione. E anche la sua pol-

sua polvere ha virtù di rodere soavemente la carne superflua. Al panno degli occhi rimuovere si faccia collirio della sua polvere, e dell'acqua rosata.

Della Regolizia. Cap. LXIII.

LA Regolizia è radice d'un'erba, che desidera terra ben soluta, e spezialmente sabbione, acciocchè iv'entro agevolmēte metta molte, e lunghe radici. La quale, se si pianta, agevolmente s'appiglia, e intorno a se pullula molto, e forse, se'l suo gābo tenero si piega alla terra, e si cuopra, si convertirà in radice, a modo della gramigna, e della menta, e della robbia. La qual radice è calda, e umida temperatamente, e si dee scegliere, e prender quella, che non sia troppo grossa, ne troppo sottile, e che sia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera, e la bianca si dee gittar via. Il suo sugo è d'una medesima operazione con essa, e ancora di più forte: e fassi in questo modo, cioè. Che si dee prendere quando è verde, e si dee pestare, e bollire in acqua, e si cuoca quasi infino, che sia disfatta, poi si preme. E la sua decozione, fatta in acqua, vale contr'a tutti i vizj del petto, e contr'alla periplemonía, pleuresi. Anche il vino, dove sarà cotta, vale contr'alla tossa. A quel medesimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il suo sugo, e fattone lattovaro, con mele. Anche la regolizia masticata, e tenuta sotto la lingua, mitiga la sete, e l'asprezza della lingua, e del gozzo.

Del Giglio. Cap. LXIV.

IL Giglio si pianta del mese d'Ottobre, e di Novembre in terra grassa, e ben lavorata, e prendonsi gli spicchi suoi, o vero bulbi, cioè cipolle verdi, o secche, al modo, che si fa degli agli: e si pongono dilungi l'uno dall'altro, una spanna, o un piede, e questo è meglio. Anche dice Aristotile, che se'l gambo del giglio, innanzi che sia aperto il suo seme, o vero fiore, si piegherà in terra, in tal maniera, che la sua cipolla non si dibarbi, e si cuopra con la terra, infra pochi giorni mette in ciascun nodo del gambo, una piccola cipolla, a modo del suo bulbo. Il giglio è caldo, e umido, e sonne di due maniere, dimestichi, e salvatichi. Ma de' salvatichi alcuni fan-

cuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli sono di maggiore efficacia. Altri sono, che son gialli. Ma i dimestichi se saranno pesti con sugna vecchia, o in olio cotti, maturano il freddo apostema. Contra la durezza della milza prẽdasi la sua radice, in gran quantitade, con la brancorsina, e con la radice del visco, e si metta in vino, per dieci giorni, e poi si coli, e giuntovi cera, e olio, se ne faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberositadi delle radici del giglio salvatico, e seccale, e poi le polverizza, e distempera, con acqua rosata, e falle seccare: la qual cosa fatta tre, o quattro volte solamente, quella polvere, stemperata con acqua rosata, te la fregherrai sopra la faccia. Anche, lavando, se ne mondificherà la faccia, e rimoverà le crespe. Anche dice Dioscoride, che le sue foglie cotte, e poste sopra i luoghi arsi, vaglion molto. E quel medesimo fa la sua radice, se, pesta con olio, vi si pone, imperocchè la sua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgazion de' mestrui, perchè è apritiva: e costrigne l'enfiamento. Ed imperò vale contr'agli apostemi, per ventusità, se la sua radice, pesta con olio, spesse volte vi si pone. Ma Plinio dice, che le sue cipolle, cotte col vino, sanano le trafitte de' serpenti, e la malizia, e'l velen de' funghi. E se si coceranno in vino, mischiandovi olio, solvono i chiovi, e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli ne' luoghi abbruciati, e arsi. Anche se si cocerà in vino, e vi s'aggiunga mele, soccorreranno alle vene tagliate. Le sue foglie, cotte in vino, sanano le ferite. De' suo' fiori si fa olio, e acqua, sì come delle rose, ed è poco meno d'una medesima virtù, che olio, e acqua di rose.

De lingua avis. Cap. LXV.

Lingua avis, cioè correggivola, è calda, e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole, e acute, simiglianti alla lingua dell'uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi, e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d'incitare a lussuria, ed'umettare: e se si cocerà la detta erba, con carne, o con olio, o con grasso, inciterà a lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli, che sono consumati. Contr'alla secchezza del petto, si dia l'acqua dove sarà cotta, e varrà meglio, se vi si giugnerà draganti.

Della

Della romice. Cap. LXVI.

1 IL Lapazio, o vero la romice, è calda, e secca nel terzo grado, e nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace: e di quella, che ha le foglie larghe, la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella, che ha le sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva, e lassativa, apritiva, e sottigliativa. Contr'alla rogna, prendasi il sugo del lapazio acuto, e olio mustellino, e pece liquida, e bollano insieme, e poi si coli, e alla colatura si giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino, e di fuliggine, e se ne faccia unguento, il quale assai è conve-2 nevole a' rognosi. Avicenna dice, che la sua radice, cotta con aceto, vale alla rogna ulcerosa, e alla 'mpetigine: e la sua decozione, con l'acqua calda, vale al pizzicore. E simigliantemente la detta erba è ottima, per se medesima, in bagno. Contr'alla 'mpetigine, e serpigine, si faccia decozion del suo sugo, e della polvere dell'orpimento. A maturar gli apostemi, prendasi il lapazio ritondo, e si pesti, e si cuoca in olio, o con sugna. A rompere gli apostemi, prendasi il lapazio acuto, e s'apparecchi nel sopraddetto modo, e vi si ponga. Contr'alla stranguria, e dissuria, prendasi la detta erba, e si cuoca in vino, e olio, e si ponga sopra'l pettignone, e provoca 3 l'orina in molta quantitade. Anche l'acqua, o vero il vino, in che sarà cotta, solve l'oppilazion della milza, e del fegato. Contra le scrofole nuove facciasi impiastro del lapazio acuto, e si pesti insieme con la sugna, e vi si ponga, e'l sugo suo dato con mele, vale contra i lombrichi. Contr'alla flemma, la quale abbonda nel cerebro, il sugo suo, con sugo di ruta, si metta nel naso in picciola quantitade, in caldo aere, o in bagno. Anche il lapazio crudo, o cotto, vale a' rognosi.

Della Lattuga. Cap. LXVII.

1 LA Lattuga si può seminare, e traspiantar quasi in tutto l'anno, in terra grassa, e ben lavorata, per se, o mescolata con altre erbe: e quella, che sarà seminata nell'Autunno, utilmente si pianta del mese di Dicembre, intorno alle porche dell'altre erbe, le

quali,

quali, in quel tempo, si seminano, imperocchè non teme il freddo, ma se ne fortifica: e sarà buona dopo'l Verno, con altre erbe, infinattanto, che farà'l seme: ma quelle, che sono della natura delle picciole, non si traspiantano: ma quelle, che sono delle grandi, le quali s'appellano lattughe romane, e che hanno il lor seme bianco, si deono trasporre, acciocchè crescano, e diventino dolci: e molto s'aiutan con l'innaffiar, nel tempo del secco. La lattuga è fredda e umida temperatamente, e altri dicono, ch'ell'è calda e umida temperatamente, e perciò è miglior, che tutte l'altre erbe, e temperatissima, rispetto all'altre, onde ingenera buon sangue, e molto, e copia, e abbondanza di latte, e, se non si lava, con l'acqua, è migliore. Tosto si smaltisce, e provoca l'orina, e ammorta il mordicamento dello stomaco, che vien per collera rossa, e raffredda il bollimento del sangue, e a coloro, che non posson dormire, induce sonno laudabilmente. E se se ne fa impiastro al dolor del capo, che avvenga per collera rossa, o per sangue, rimoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta, che cruda, perocchè'l suo latte, per lo calor del fuoco, scema, per lo quale era induttiva del sonno: ma a'collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel suo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo stomaco, e più convenevole ad accrescere il latte alla femmina, e lo sperma dell'huomo. Ma quando in dura, e non è copiosa di latte, scema la sua umidità, e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera sangue pessimo, e però diventa nociva a color, che l'usano, imperocchè intenebra gli occhi, e corrõpe la materia dello sperma. Ma, quando è tenera, vale molto nelle febbri, lessata, o cruda. Cotta nell'aceto, aggiuntovi gruogo, solve l'oppilazion della milza, e del fegato. A provocare il sonno, prendasi del suo seme, e si confetti con latte di femmina, che nutrica fanciulla femmina, e con l'albume d'uovo, e se ne faccia impiastro sopra le tempie. Anche la polvere del suo seme, con latte, provoca il sonno: e quel medesimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apostema si confetti con olio rosato, e vi si ponga, e consumalo, e rompe. Anche lo'mpiastro fatto delle sue foglie, sovviene a quegli, ch'hanno risipola. Anche il suo seme, dato a bere, soccorre a coloro, che spesso si corrompono. Anche è una ragion di lattughe salvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più strette, e più sottili, e più aspre, e più verdi: e questa è amara, e di

va, e di maggior caldezza, e secchezza, che la dimestica. Anche dice Plinio, ch'è un ragion di lattuga, che per se medesima nasce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale, se si gitta in mare, si muoiono i pesci, che vi son prossimani. Anche è un'altra spezie di lattuga, che nasce ne' campi, le cui foglie, peste con la polenta, vagliono a' membri di dentro: e questa cotale appellano i greci ἀγρία θρίδαξ. Anche n'è un'altra spezie, che cresce nelle selve, la quale appellano scaricion, le cui foglie, peste con la polenta, vagliono alle ferite, e stagnano il sangue: e le ferite, che si corrompono, sana e guarisce. Ed è un'altra spezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano acria, nel cui sugo gli sparvieri, scarpellando la terra, cavando l'erba, e intignendovi gli occhi, discaccian l'oscuritade, quando invecchiano. Il sugo della quale erba sana tutti i vizii degli occhi, e massimamente quando si mescola con esso latte di femmina: e medica i morsi de' serpenti, e degli scarpioni, se'l suo sugo si bee con vino, e sopr'esso le sue foglie, peste, s'impiastrino, e ogni enfiamento rimuove, e costrigne.

Del Lentisco. Cap. LXVIII.

IL Lentisco è di calda e secca complessione, e ha virtù di costrignere, e di consolidare. Contra'l flusso de' mestrui, e contr'alla dissenteria e vomito, per debilità di virtù contentiva, se se ne faccia piccioli mazzuoli, con le sue foglie, e si cuocano in aceto forte, e, fattone impiastro, si ponga sopra'l pettignone, e sopra le reni. E contra'l vomito si ponga sopra la forcella del petto. Anche si può usare in quest'altre maniere, contr'alle predette cose, cioè. Che si prenda il tenerume del lentischio, e si faccia bollire, infin che sia consumato l'aceto: e, ciò fatto, si ponga a seccare, e sene faccia polvere, la quale si dia ne' cibi, e ne' beveraggi. Contra l'ulcerazion della verga si prenda la polvere fatta delle sue foglie, seccate sopra testo caldo, e vi si polverizzi, imperocchè salda le piaghe e consuma la puzza, e non vi si de' porre, se non quando vi fosse la puzza. Contr'all'ulcerazioni della bocca, e della lingua, e delle labbra, eziandio in febbre acuta, si faccia decozione delle sue foglie in aceto, la quale lo'nfermo spesso gargarizzi.

Della

Della Laureola. Cap. LXIX.

LA Laureola è un'erba molto lassativa, ed è calda, e secca nel quarto grado. Il cui frutto, o vero seme è ritondo, rossiccio, a quantità di pepe, il quale s'appella, cocogrido, o vero coconidio, il quale è anche più lassativo, che la laureola, bēch'ella sia lassativa molto. Purga la flēma, e gli umor viscosi, e principalmente dalle parti remote, e dalle giunture de' membri, e appresso purga la malinconía, onde vale agli sciatici, agli artetici, e a' podagrici. Anche vale contr'all'apoplessía, e contr'alla parlasía: e l'uso suo è con altre medicine nell'ossimele, e in simiglianti: e dassi ancora ne' composti: ma per se sola non si da, perocchè ha natura d'ulcerar le budella, per la sua troppa acuità. Ma tuttavolta se la volessimo usar per se, si la doverremmo cuocere, e giugnervi gommarabica, e mastice, acciocchè la sua malizia si rintuzzi. E non è mica da dar se non a coloro, che son duri a solvere, e ch'hanno il ventre, e le budella carnose, e'l suo seme è di quella medesima virtude.

Della Lappola. Cap. LXX.

LA Lappola è un'erba, che nella sua sommitade ha certi capitelli, i quali molto s'appiccano alle vestimenta, e sonne di molte maniere, e tutte sono medicinali. E Plinio dice, che son di tanta virtude, che medican le punture degli scarpioni, e non trafiggono gli huomini, che del suo sugo fosser bagnati, e unti. E anche la decozion delle sue radici rafferma i denti, se sarà tenuta tiepida in bocca. E'l suo seme cura molto i vizij dello stomaco, e fa prode a coloro, che gittano il sangue, e sovviene alla dissenteria: imperocchè la sua radíce, con vino, strigne, e le foglie, giuntovi sale, solvono.

Del Levistico. Cap. LXXI.

IL Levistico è caldo, e secco, in secondo grado, il cui seme similmente s'appella levistico, e nelle medicine si mette il seme solamente, e non mica l'erba, ne la radíce, il quale ha virtù diuretica, e d'aprire

e d'aprire, e di sottigliare, onde il vino, che sarà cotto con esso, vale contr'all'oppilazion della milza, e del fegato. E ancora l'acqua, dove si cocerà, vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, che avvien per ventusitade. Anche alle predette vale la sua polvere, con quella del comino, mischiata, e data.

De' Poponi. Cap. LXXII.

1 *I Poponi desiderano terra e aere, chente i cedriuoli, e i cocomeri, ma meno grassa, e meno letaminata, acciocchè più saporosi, e sodi divengano, e più tosto si maturino. E si deono piantare a quel medesimo modo e tempo, e, poichè son nati, non si deono adacquare. De' quali alcuni son grossi, e mangiansi maturi, cioè quando cominciano a diventare odoriferi, e gialli: de' quali i greceschi, ch'hanno i semi molto piccoli, son migliori di tutte le generazion de' poponi. E altri sono, che sono sottili, verdi, e molto lunghi, e quasi tutti torti, i quali si chiamano melangoli: e questi appelliamo noi melloni, i quali si mangiano acerbi, sì come li cedrivoli,*
2 *e son d'un medesimo sapore: ma sono men freddi, e più digestibili, ed imperciò si dice, che son migliori, che i cedriuoli. I poponi son freddi, e umidi nel secondo grado, e, que' che son dolci, son temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la sua radice, in quel medesimo modo, è vomitiva, che detto è della radice de' cedrivoli, e de' cocomeri. Conviene adunque, che quei che gli vuole usare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abbominazione. Ma Isac dice, che, poichè saranno mangiati, si dee dimorare, infino che saranno smaltiti, innanzi ch'altro cibo si prenda. Anche dice Avicenna, che'l popone si digestisce tardi, se non*
3 *quando si mangia con quel ch'è dentro, e'l suo nudrimento è migliore, e'l suo umore è più convenevole, che quello de' cedrivoli, e de' cocomeri. Ma quando il popone si corrompe nello stomaco, si converte a natura venenosa. Adunque si conviene, che quando grava se ne cavi fuori incontanente: e di quelle cose, che dopo'l lor mangiare danno aiutorio, sono ne' collerici, l'ossizzacchera, finocchio, e la mastice. Ma i flemmatici prendono ossimele, gengiovo condito, o solamente gengiovo, o decimino, e beono vin puro. Ma il lor seme provoca l'orina, e mondifica le reni, e la vescica dalla rena, e dalla pietra.*

Del Meliloto. Cap. LXXIII.

IL Meliloto è caldo, e secco nel primo grado ed è erba, il cui seme, per simigliante nome s'appella, e anche s'appella corona regis, imperocch'è fatta a modo d'un semicircolo, e'l suo seme, con le sue cortecce, si mette nelle medicine, imperocch'egli è sì piccolo, e accostante, che appena se ne può partire, ed ha virtù di confortare, per la sua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica, per la sua sottile sustanzia. Il vino della sua decozione conforta la digestione, e caccia fuor la ventusità, e apre l'oppilazion delle reni, e della vescica. E'l suo seme, messo nel brodo, e ne' cibi, si fa di buono odore, e sapore.

Della Marcorella. Cap. LXXIIII.

LA Marcorella è fredda e umida nel primo grado, e la sua sustanzia è viscosa, onde, lenificando, mena fuori la collera dal fegato, dallo stomaco, e dalle'nteriora. E si dia il sugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

Della Malva. Cap. LXXV.

LA Malva è fredda e umida nel secondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimestica, e salvatica. La dimestica ha più sottile, e fredda umidità. La salvatica è quella, la quale s'appella malvavischio, e bismalva: e questa cresce più alta, ed è meno fredda, e umida, ed ha la sua sustanzia vischiosa. Contra'l caldo apostema, nel principio, si prenda le foglie della malva, e si pestino, e si pongano sopr'esso; e vale a maturarlo: e voglionsi pestare con la sugna del porco fresca, e porre sopra testo caldo: e questo ancora vale contr'alla durezza della milza, e del fegato. E la fomentazion della decozion dell'acqua a' piedi, molto vale a provocare il sonno nelle febbri acute. La malva cotta, e manicata solve il ventre, e vale nelle febbri, per costipazion del ventre. E anche della sua acqua si fa convenevol cristéo. Ma il malvavischio mollifica più, e matura, cioè le sue foglie solamente. E la sua radice, pesta con la sugna, e alquanto scaldata, meglio matura gli apostemi,

posta so-

posta sopr'essi, e mollifica la durezza. Anche se la sua erba, con la radice, si cocerà, infino al consumamento dell'acqua, apparirà una certa viscosità, la quale se si pone sopra gli apostemi, gli matura, e mollifica la durezza, e ammorbida. E dell'acqua, giugnen-
3 dovi cera e olio, si faccia unguento, il quale è convenientе alle predette cose. L'acqua, dove fie cotto il suo seme, e della malva, vale contr'alla tossa secca. Anche vale all'etica. Anche il suo seme, posto in sacchetto, e cotto in olio, solve la durezza, e mondifica. Anche dice Isidoro, e Plinio, che chi s'ugnerà con sugo di malva, mischiata con olio, non potrà esser dannificato dalle punture delle pecchie, ne sosterrà ne' membri, che ne saranno unti, puntura, ne morso di scarpione, ne di ragno.

Della Menta. LXXVI.

1 LA Menta è calda e secca nel secondo grado, e sonne di tre maniere. L'una è domestica, la quale propriamente si chiama menta ortolana, e questa mezzanamente scalda, e conforta. L'altra è menta salvatica, la qual s'appella mentastro, e questa scalda più. Ed enne un'altra, la quale ha più lunghe, e più late, e più acute le foglie, e questa è la menta romana, o vero saracinesca, e volgarmente s'appella erba Santamaria: e questa è più diuretica che l'altre. La menta domestica è un'erba, la quale agevolmente si multiplica, e tosto esce, e mette fuori della terra, e cresce: e se'l suo gambo si piega in terra, e si cuopre di terra, si converte,
2 e si muta in radice, e avaccio da se produce nuova schiatta, e confassi più a manicare, che ad uso di medicina: e verde e secca è di grande efficacia. Ma si secca in luogo ombroso, e serbasi in grande efficacia, per tutto l'anno: ed ha virtù di consumare, e di dissolvere, per le proprie sue qualitadi, e per aromaticità: ed ha virtù di confortare, per lo suo odore. Contr'al fetor della bocca, e putredine delle gengíe, e de' denti, si lavino la bocca, e le gengíe dell'aceto, ove sarà cotta la menta ortalana. Appresso si stropiccino con la polvere della menta secca, o con la menta secca. A provocar l'appetito, quando fosse impedito, per freddi umori, che fos-
3 sono nella bocca dello stomaco, si faccia salsa d'aceto, e menta, e un poco di cennamo, o ver di pepe. Contra'l vomito, che venga per debilità di virtù contentiva, o per cagion fredda, si cuoca la

menta, in acqua salmastra e in aceto: intintovi una spugna si ponga alla bocca dello stomaco: e ancora mangi lo'nfermo la detta menta cotta. Contra'l tramortimento, e debilità, con febbri, o vero senza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, sia pesta la menta, e messa in poco aceto, e in vino, se lo'nfermo è senza febbre, e, se è con febbre, in solo aceto, e mettavisi pane arrostito, e si lasci dimorare alquãto, infin che s'immolli, e s'appicchi al naso, e se ne freghino le labbra, e i denti, e le gengie, e le tempie, e si leghi sopra le veni, che battono delle tempie, e delle braccia. E ancora la mastichi lo'nfermo, e tranghiotta l'umorosità. Contr'all'assodamento del latte si se ne facciano piccioli mazzuoli, e si cuocano in vino, e olio, e s'impiastrino sopr'alle poppe. E sappi, che quando alcuna medicina si da contr'a veneno, desi dare col suo sugo, o col vino, dove sarà cotta, se non avessi il sugo. Contra'l veneno prendi solamente il sugo della mẽta romana, o vero il vin, dove sarà cotta, o il suo sugo, mischiato con mele, e vale. Anche vale contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e delle vie dell'orina, per freddo umore, e ancora per umor caldo, sanza febbre. E anche il suo sugo, dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e, messo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino, e olio, e impiastrata, solve la durezza delle fredde aposteme. Anche si prenda il mentastro, e si cuoca in vino con la salvia insieme, e'l vino sia dato allo'nfermo, e si dia contr'alla fredda tossa, il vino, dove saranno cotte. Anche il suo fomento riscalda la matrice raffreddata, e la mondifica, e purga. La sua polvere messa in sacchetto, costrigne la fredda reuma del capo. E nota, che la menta romana si può mettere in luogo dell'ortolana.

Della Mandragola. Cap. LXXVII.

LA Mandragola è fredda, e secca, ma la sua quantità non si determina per gli Antori: le cui spezie sono due, cioè maschio, e femmina, ma ciascheduna indifferentemente usiamo. E certi sono, sì come è Avicenna, e altri, che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e'l maschio a modo d'huomo, la qual cosa è falsa: ma il maschio ha le sue foglie più lunghe, e la femmina più late. Vero è, ch'e' son certi, che fanno tali intagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortecce del-

tecce delle sue radici si confanno ad uso di medicina, e appresso i
2 frutti, e ultimamente le sue foglie. E la corteccia della sua radice, poich'è colta, si serbi, per quattr'anni, in molta efficacia, ed ha virtù di costrignere, e di raffreddare, e di far sonno nelle febbri acute. A provocare il sonno si prenda la polvere delle sue cortecce, e si confetti con latte di femmina, che nudrisca fanciulla, con albume d'uovo, e si ponga sopra la fronte, e sopra le tempie. Contr'a dolor di capo, per calidità, le foglie sue trite pongansi sopra le tempie. Anche gli si faccia unzione con olio mandragolato, il quale si fa in questa maniera. Prendasi il frutto della mandragola, trito in olio comune, e lungamente vi stia in macero, poi gli si
3 dia alcuna decozione, e si coli, e questo poi sarà l'olio mandragolato, il qual vale a provocare il sonno, e al dolore del capo, per caldezza, se la fronte, e le tempie s'ungono, e contrasta, e costrigne il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell'aposteme calde, nel lor principio. Anche il suo frutto, o vero foglie, vi s'impiastrino suso, o almeno la sua polvere, con sugo d'alcuna erba. Contra'l flusso del ventre, per impeto di collera, si dee ugner dell'olio predetto il ventre, e tutta la spina, e se ne metta dentro un pochetto, con alcuno lieve cristéo. Avicenna dice, che se con le foglie si stropicceranno le macchie, si rimoveranno:
4 e del suo lattificcio si rimuovono le litiggini. Anche induce sonno incontanente, e, messa nel vino, fortissimamente inebbria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola è col biturro, e col mele, e col vomito. Anche si dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine sterili: la qual cosa non è vera, se non forse, quando la sterilità fosse per troppa caldezza di matrice, imperocchè allora si riducerebbe la matrice a tẽperamento, acciocchè 'l seme dell'huomo non vi riardesse.

Del Meu. Cap. LXXVIII.

IL Meu è caldo, e secco in secondo grado, ed è erba il cui seme è detto con simigliante nome, la quale spezialmente si confà ad uso di medicina, e si può serbar per duo anni, la cui virtude è diuretica, per la sottile sustanzia. E'l vino, o vero l'acqua, ove sarà cotta, vale contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione, e dissolve la stranguria. Ma la sua acqua si può più

conve-

convenevolmente dar nella State, e a' giovani, e'l vino nel Verno, e a' vecchi. E la polvere del meu, col seme del finocchio, data nel cibo, e nel beveraggio, caccia fuor la ventusità dello stomaco, e delle budella, e conforta la digestione.

Del Marrobbio. Cap. LXXVIIII.

IL Marrobbio è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato prassio, le cui foglie spezialmente si confanno ad uso di medicina, appresso le sue cortecce, e radici: e la sua erba, appiccata in luogo ombroso, si conserva tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa, per le sue qualitadi, e dissolutiva, e apritiva, per la sua amaritudine. Contr'all'asma, per freddo umore, e viscoso, si dia il diaprassio, o si faccia lattovaro d'una parte del sugo, e quinta di mele schiumato, e si cuoca alquanto, infin, che divenga sodo, e poi vi si metta polvere di dragante, e di gommarabica, e di regolizia, il quale sarà ottimo contra'l vizio del petto: o almanco la sua polvere si confetti, con mele schiumato, giuntovi la polvere del sugo della regolizia. Contr'alla tossa vale la sua decozione, e de' fichi secchi. Contr'alla stranguria, e dissuria si dia il vino della sua decozione, e de' fichi secchi. Anche si faccia impiastro della detta erba, cotta in vino, e olio, sopra le reni, e sopra'l pettignone: e quel medesimo vale contr'alla colica, per fredda cagione. Contr'alle morici enfiate, e che non gittano, si faccia encatisma, cioè vaporazion d'acqua salsa, e di vino, dove sia cotta, e poi si faccia suppositorio della sua polvere, confetta con mele, o si faccia decozione della polvere, o del suo sugo, con olio mustellino, e, intintavi la bambagia, vi si ponga suso. Contra i lombrichi si dia la sua polvere, confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi si metta il sugo suo negli orecchi. Contra'l vizio della milza si dieno, o vero si prendano le cortecce delle radici, e con l'erba insieme si macerino, per dieci giorni, in vino, e olio, e poi se ne faccia decozione, e si coli, e alla colatura si giunga cera, e olio, e se ne faccia unguento.

Della

Della Maiorana. Cap. LXXX.

1 LA Maiorana è calda e secca in secondo grado, e per altro nome è detta escron, le cui foglie, e i fiori, si confanno ad uso di medicina, e si coglie la State co' fiori, e seccasi all'ombra, e si serba per un'anno, ed ha virtù di confortare, per lo suo odore, e di dissolvere, consumare, e mondificare, per le sue qualitadi. La polvere della maiorana, data in cibo, o in vino, dove sarà cotta, riscalda lo stomaco raffreddato, e conforta la digestione: e, posta alle nari, conforta il cerebro. I suo' fiori, e le foglie, poste in testo caldo, e messe in sacchetto, e poste nel luogo, ove fosse dolor per ventusità, lo solvono. Anche posta sopra'l capo, vale contr'alla reuma del capo. 2 E nota, che i topi volentieri fanno noia alle sue radici, per via di medicamento.

Del Navone. Cap. LXXXI.

1 IL Navone sostien quasi ogni aere, e desidera terra grassa, e soluta, e nasce nel terreno asciutto, e presso che magro, e dirupato, e sabbionoso. E la proprietà del luogo trasmuta il navone in rapa, e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilitade, richiede il terreno ben lavorato, e letaminato, e ben rivolto. E in que' luoghi ottimamente alligna, ne' quali le biade sono state in quel medesimo anno. E se saranno troppo spessi, divellerane alcuni, acciocchè gli altri si fortifichino, i quali potrai in luogo voto trasporre. Seminansi intorno alla fine di Luglio, e tutto'l tempo del mese d'Agosto: e, se non piovesse, s'aiutin con l'annaffiare. 2 Possonsi eziandio acconciamente seminare, intra'l miglio, e panico, massimamente serotine, quando si sarchierà la seconda volta. Aiutasi anche molto il navone, e la rapa, col sarchiare: e de' navoni quegli son più nobili, che son più lunghi, e quasi crespi, non grossi, e che non hanno molte radici, ma una solamente acuta, e diritta. De' navoni si fanno ottime composte col rafano, e un poco di sale, e d'aceto, e mele, e senape, e spezie odorifere: e sanza spezie si posson fare assai buone. I navoni son caldi nel secondo grado, e nutriscon molto, ma malagevolmente si smaltiscono, e fanno le carni molli e gonfiate, ma meno, che le rape. 3

I quali

I quali se si cuocono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell'altra si ricuocano, si tempera la durezza della sua sustanzia, e mezzanamente generano nutrimento in tra buono, e reò. Quelli, che non son ben cotti, malagevolmente si digestiscono, e fanno ventusità, e oppilazion nelle vene, e ne' pori. E perciò, se due volte si cuocano, sono utili, e ciascuna acqua gittata, si ricuocano in un'altra, con grassissima carne.

Del Nasturcio. Cap. LXXXII.

IL Nasturcio è caldo e secco nel quarto grado, e'l suo seme spezialmente si confà ad uso di medicina, e serbasi per cinque anni, e la sua erba verde è di molta efficacia, e secca di piccola. Ha per le sue qualità virtù di dissolvere, e consumare. Contr'alla parlasía della lingua, quando li nervi s'oppilano, e si riempiono delle umiditadi, come suole incontrar nelle febbri acute, si de'il suo seme masticare, e porre sopra la lingua. Contr'alla parlasía degli altri membri, si prenda il suo seme, e si metta in sacchetto, si cuoca in vino, e si ponga sopra'l membro, che duole. E ancora l'erba cotta con la carne, e mangiata, vale a ciò. Contr'alla superflua umidità del cerebro, sì come nella letargía, si provochi lo starnuto con la polvere del suo seme, posta alle nari. Contra'l cadimento dell'uvola si faccia gargarismo dell'aceto, dove sia cotta la predetta polvere, e i fichi secchi. Contra'l mal del fianco, e contra la colica, per cagion fredda, vi si ponga il suo seme, messo in sacchetto, e cotto in vino. A quel medesimo, e ancora alla stranguria, vale la sua erba, cotta in vino, e olio, e postavi sopra. Contra tenasmon, per umor viscosi, quando il culo enfia, si ponga sopra'l culo la sua polvere, e le reni ancora s'ungano di mele, e vi si sparga la polvere del seme del nasturcio, e del comíno, e della colofonia.

Del Nenufar. Cap. LXXXIII.

IL Nenufar è freddo, e umido nel secondo grado, ed è un'erba, la quale ha le sue foglie late, e che si truova in luoghi acquidosi, ed enne di due maniere. Vna, che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il suo fiore si confà ad uso di medicina, e cogliesi di Settembre, e serbasi per

due anni, in molta efficacia. De' suo' fiori si fa sciroppo, spezialmente contr'all'acute febbri. E per colui, che fosse di distemperata caldezza, si cuocano in acqua i suo' fiori, e, aggiunto zucchero, se ne faccia sciroppo. Contra'l dolor del capo, per caldezza, usano i saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina, appiccano alle nari, cotale acqua e i fiori.

Del Nappello. Cap. LXXXIV.

IL Nappello è navon marino, che cresce nel lito del Mare, ed è velen pessimo, e mortale, ed è di somma, e smisurata caldezza, e siccità, il quale se fia fregato rimuove le macchie della buccia, e quando si prende in beveraggio, che sia, per istudio di medicina, retificato, vale contr'alla lebbra, ed è veleno, a chi ne bevesse, oltre a una mezza oncia, e meno di questo ancora uccide l'huomo. Ed è maraviglia grande, che un piccol topo si truova, che'l mangia, e allato ad esso si truova: e quel cotal topo è triaca contra'l detto nappello.

Della Nigella. Cap. LXXXV.

LA Nigella è calda e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba, la quale in luoghi paludusi, e intra'l grano ancora, si truova. Il qual seme si serba per dieci anni, ed è ritondo e piano, e rossiccio, e amariccio, ed ha virtù diuretica, per la sua amaritudine, ed ha virtù di dissolvere, e consumare per le sue qualitadi. Lo'mpiastro fatto di farina di nigella, e di sugo d'assenzio, intorno al bellico, e spezialmente a' fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli, che son di maggiore etade, si confetti col mele, e si dia loro la farina della nigella, con l'aceto tiepido, e soffiata nelle nari, uccide i vermini. Vnguento di nigella si fa così. Prendasi nigella in molta quantità, e si cuoca in forte aceto, infin, che divenga alquanto spesso, e allora, aggiuntovi olio, diventerà quasi ungento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmēte la'mpetiggine della faccia.

Dell'Organo. Cap. LXXXVI.

L'Origano è caldo e secco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunila, ed enne di due maniere, cioè salvatico, e dimestico. Il salvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimestico ha le sue foglie piccole, cioè minori, che quelle del salvatico, ed è quello, che si truova negli orti, e adopera più soavemente, il qual si da nelle medicine. Cogliesi nel tempo, che produce i fiori, e appiccasi all'ombra, e si secca. E le sue foglie, co' fiori, si deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi. E si serba per un'anno, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, e d'attrarre. Contra la fredda reuma del capo, prendasi le sue foglie, co' fiori, e si mettano in testo ben caldo, sanza alcun liquore, in un sacchetto, e si ponga poi sopra 'l capo il detto sacchetto, e lo 'nfermo si cuopra bene con panni, acciocchè 'l capo sudi. Il vino, dove sarà cotto, gargarizzato, consuma l'umidità delle gengie, e delle fauci. Anche la sua polvere, postavi sopra, consuma l'umidità. Contr' all'asma fredda si dia il vin della sua decozione, e de' fichi secchi: o si dia la sua polvere confetta, con mele, e si dia con acqua calda. Il vino ancor dove sarà cotto, conforta la digestione, e sì rimuove il dolor dello stomaco, e delle budella. Anche se della sua erba si faranno mazzuoli, e si cuocano in vino, e si pongano sopra le reni, solvono la stranguria, e dissuria.

De' Porri. Cap. LXXXVII.

I Porri sostengono quasi ogni aere, e desiderano terra mezzanamente soluta, acciocchè ottimamente facciano utilitade, e anche grassa, e letaminata. Seminansi in luoghi caldi, e in quelli, che sien quasi temperati, del mese di Dicembre. Ne' temperati, e freddi del mese di Gennaio, e di Febbraio, e di Marzo, allora che la terra sarà ridotta ad egualitade. E questa sementa si fa, o sola nelle porche, o mescolatamente con altre erbe, in terra, che sia ottimamente lavorata, e di sopra di letame coperta. E questi semi si deono seminare spessi, e poi si divellono imprima le porrine più grosse. Non si rimuova alcuna cosa delle loro radici, quando ne solchi si piantano. Ma, quando si piantano col palo, se ne rimuovono le

vono le radici, quasi infino alla porrina, e ancora la cima delle lor foglie, e si piantano del mese d'Aprile, e di Maggio, e per tutto'l mese di Giugno, e ancora si posson piantar del mese di Luglio, e d'Agosto, di Settembre, e d'Ottobre, e saranno utili nel seguente mese di Marzo, e d'Aprile. E non si dee nel piantamento de' porri, ricercar terra molle, ma mezzana, e ottima, e anche quella, che fosse quasi secca, sarebbe assai buona, e piantansi in due modi. Nell'un modo si piantano in solchi, come a Bologna si costuma, cioè in maniera, che, per una spanna intera, l'un solco sia dall'altro partito, e i porri sieno posti ne' solchi, insieme giacenti, l'uno dall'altro partito quattro dita. E quando l'altro solco si fa, si tiri la terra sopra i porri, e, co' piedi, soavemente si calchi. Nel secondo modo si piantano con palo: nelle porche ben lavorate, e disposte si faciano pertugi col palo, grosso, quasi come un'asta di lancia, e adentro per una spanna e più, e l'uno dall'altro un sommesso spartito, ne' quali si mettano l'apparecchiate porríne, e non si riempiono i pertugi, ne vi si mette niente: ma, passato tre settimane, si sarchiano, allora che l'erba nasce tra essi, e si purgano dall'erbe. E dicesi, che i porri, in tal maniera piantati, son migliori degli altri, e non si possono agevolmente imbolare, ma questo modo è più malagevole. Anche si piantano ottimamente intra le cipolle, che sien già quasi grosse. E, divelte le cipolle, si sarchiano, e truovasi, che utilmente allignano, e crescono. E quando si divellono in un luogo, se ne lasciano alcuni, i quali si serbano per seme: il cui seme si può, per tre anni, sanza lesion, serbare. Il porro è caldo e secco nel terzo grado, e, per via di cibo, non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo stomaco, faccendo enfiamento, e ventusità, e, con la sua acuità, morde i suo' nervi. Anche ha proprietà di far nera fummosità, che a malinconía s'appartiene, la quale, salendo al capo, oscura il vedere, e induce sogni terribili, e paurosi: onde se ne debbono guardare i collerici, maniaci, e quelli, che hanno oppilazion nel capo. Ma quegli, che gli amano di mangiare, prendano, dopo essi, lattughe e porcellane, indivia, e simiglianti cose, acciocchè il lor calore di quelle cose si temperi, o si lessino, e appresso due, o tre volte si lavino, e poi si dieno a mangiare. Ma secondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone da' grossi umori, e aprono l'oppilazion del fegato. Anche il sugo del porro con aceto, e olio ro-

 sato, e in-

ſato, e incenso, messo nelle nari, coſtrigne il sangue a coloro, che son di fredda natura. Anche, diſtillato nell'orecchie, mitiga il dolor generato, per freddezza, e umiditade. Anche il porro crudo impiaſtrato sopra'l morso de' serpenti, fa utilitade. Anche cotto, e con olio di mandorle condito, suscita la lussuria. E Plinio dice, che'l porro peſto, col mele, e impiaſtrato sopra le ferite, le sana. E'l suo sugo bevuto, col vino, solve la doglia de' lōbi, e mischiato, cō sale, toſtamente chiude le ferite, e sana e ammorbida le durezze, e le rotture toſtamente salda. Anche il porro crudo mangiato, vale contr'all'ebrietà, e ſtimola la lussuria. Anche solamente con l'odore scaccia gli scarpioni, e i serpenti. Anche vale contra'l dolor de' denti, e i loro vermini uccide: ma ingrossa la sottilità degli occhi, e grava lo ſtomaco, e genera sete, e incende il sangue, e infiamma, se se ne mangia disordinatamente. Il suo seme è più secco, e di più forte operazione, del quale se si danno tre dramme a bere, con due di seme d'aglio, maravigliosamente ſtrigne il sangue a coloro, che sputano il sangue del petto.

Del Papavero. Cap. LXXXVIII.

IL Papavero si semina del mese di Settembre ne' luoghi caldi, e secchi, ma ne' temperati, e freddi del mese di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo, e di Novembre. Puossi anche con l'altre erbe seminare: ed è freddo e secco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco, e nero. Il Papavero bianco è freddo, e umido, e'l nero è freddo e secco, e più mortificativo. Il suo seme, colto, per diec' anni si serba: ed ha virtù di far dormire, e di lenificare, e di mortificare. A provocare il sonno, facciasi impiaſtro dell'uno, e dell'altro seme, o dell'uno col latte della femmina, e con l'albume dell'uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè suo seme, a' fanciulli, col proprio latte. E non si dee mica dare il seme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr'alle calde apoſteme, nel cominciamento, e contra'l riscaldamento del fegato, si prenda il seme del papavero, o la sua erba peſta, e si confetti con olio rosato, e vi si ponga suso. Contr'alla secchezza de' membri, come nell'etica, e nell'altre infermitadi, prendasi l'olio violato, e si scaldi alquanto, e con esso si confetti la polvere del papavero bianco, e sen' unga la spina per tutto. Anco-

10. *Ancora a questa medesima infermitade, e contr'alla secchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual si fa principalmente d'esso. Dicono ancora Plinio, e Dioscoride, e Macrobio, che del sugo delle foglie, e suo' capitelli, si fa oppio, donde il sonno si provoca a coloro, ch'hanno febbre. Il quale cautamente si dee dare, imperocchè molto oppila, e infredda, e mortifica, e massimamente il papavero nero.*

Del Peucedano. Cap. LXXXIX.

Il Peucedano è un'erba, che per altro nome s'appella finocchio porcino, ilquale è caldo e secco: e'l vino della sua decozione vale contr'alla stranguria, e dissuria, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato. Ancora cotta in vino e olio la detta erba, e impiastrata al fegato, e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr'agli umor freddi, che sien ne' membri spiritali, si dia l'acqua della sua decozione, e dell'orzo: e, se sono molto freddi, si dia il vino della sua decozione, e'l sugo della regolizia.

Del Prezzemolo. Cap. XC.

1 *Il Prezzemolo si può seminare del mese di Dicembre, di Febbraio, e di Marzo, e d'Aprile, solo, e insieme con l'altre erbe, e si può traspiantare quasi tutto'l tempo dell'anno. Il suo seme si serba per cinque anni, ed è caldo, e secco nel secondo grado, ed è diuretico, ed incisivo, e provocativo dell'orina, e de' mestrui, e dissolve la ventusità, e l'enfiamento, e spezialmente il suo seme. E Galieno dice, che impiastrato sopra le pustule, maravigliosamente mondifica la rogna, e la morfea: onde vale agl'idroprici, e a quelli, ch'hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni, e della vescica, imperocchè rarifica i pori, e le vie del corpo, e caccia gli umori, sottigliando, con l'orina, e col sudore, e mondifica il fegato, e le ferite, e apre la loro oppilazione, e le loro aposteme cura, massimamente quelle, che son nelle reni, e dissolve la ventusità della colica. E pesto, e messo nella natura della femmina, provoca i mestrui, e caccia fuori la secondina, e la creatura morta, il quale ancora dato a bere, mondifica il feto dagli umor grossi, e viscosi.*

2

Del

Del Psillo. Cap. LXXXXI.

IL Psillo è freddo e umido nel quarto grado, ed è un'erba, il cui seme psillo s'appella, il qual seme si debbe nelle medicine mettere. Cogliesi nella State, e serbasi per due anni, ed ha virtù di purgare, e di raffreddare, e di mondificare, o vero mollificare. Contr'alla secchezza della lingua, nelle febbri acute, si prenda il suo seme, e si leghi in sottilissimo panno, e mettasi nell'acqua, e, rasa prima la lingua, col coltello di legno, se n'unga la lingua. Contr'alla secchezza de' membri spiritali, e costrizione del ventre, nell'acute febbri, si prenda il psillo, e si metta in acqua, e si lasci alquanto. Appresso, gittata via quell'acqua, si dia con l'acqua fredda in isciroppo. Anche si mette convenientemente il psillo nello sciroppo contr'all'acute febbri, e desi tanto cuocere, che la gocciola s'accosti alla mestola, la qual tosto vi s'appicca, per la viscositade del detto psillo. Contr'alla dissenteria desi prendere il psillo, e ardere in alcun testo, e, fattone polvere, si dia con uovo da inghiottire, e con acqua rosata, che fia meglio, se ciò avvien per vizio delle budella di sopra. Ma se addivenisse per vizio delle budella disotto, si faccia supposta della sua polvere. E, a questa medesima cosa, facciasi impiastro della sua polvere, con albume d'uovo, e con un poco d'aceto, e acqua rosata, sopra'l pettignone, e sopra le reni, o sopra'l bellico, s'avvien per vizio delle budella disopra. Contra'l flusso del sangue del naso vale quel medesimo impiastro, sopra la fronte, e sopra le tempie, o si metta nelle nari, essendo fatto della sua polvere, e del sugo della sanguinaria. Contr'alle calde aposteme si prenda un sacchetto pieno di seme di psillo, e vi si ponga spesso su. Contr'all'asprità de capelli si prẽda l'acque delle decozioni del psillo, e se ne lavi il capo. Anche per la sua freddezza, e umidità conserva la canfora, perocchè la canfora è di troppo sottil sustanzia.

Della Piantaggiue. Cap. LXXXXII.

LA Piantaggine, la quale per altro nome è detta lingua erbicina, o petaccinuola, e fredda, e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di

tre bar-

tre barbe di quella, con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro, con quattr'once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso, e aiuta gl'idropici, e contrasta al veleno, e'l suo sugo uccide i lombrichi, e mitiga la gran soluzion del ventre, e costrigne i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme, nel cominciamento, e disfagli: e reprime, e mondifica le gengie enfiate, e piene di sangue.

Del Polipodio. Cap. LXXXXIII.

1 *IL Polipodio è caldo nel quarto grado, e secco nel secondo, secondo alcuni, ma altri dicono, che è caldo, e secco nel secondo grado, ed è un'erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce, e sopra le pietre, e muri, e volgarmente s'appella felce quercina: ma quella, che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta, e alquanto netta, e secca al Sole, per un dì, si conserva in molta efficacia, per due anni. E quella, la quale, rompendola, mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, e di purgare, principalmente la flemma, e la malinconía, e massimamente dallo stomaco, e dalle budella: ed è un po' lassativa. E*
2 *nota, che, nella cocitura del Polipodio, si dee mettere alcuna cosa, che cacci via la ventusità, si come anici, finocchio, e comíno, perocche'l Polipodio solo muta gli umori in ventusità. Anche l'usiamo ne' composti, nelle cociture, e nelle confezioni, e nel brodo della gallina, o d'altra carne. Ancora diamo la sua polvere a solvere, e vale alla cotidiana, e alla terzana, per cagion di collera gialla, o citrina, e solve ancora l'oppilazion del fegato, per grossi, e viscosi umori. Anche vale alla febbre quartana, e a quelli, ch'hanno mal di fianco, e colica, e a quelli, ch'hanno flemma mucilaginosa nelle budella, utilmente sovviene. Contr'alla quotidiana, e al*
3 *mal di fianco, e alopetía, e al dolore delle giunture, e a conservazion di santà, cotal sia l'uso. Prendasi il Polipodio, e si pesti in quantità d'once una, o di due, il più, s'egli è molto lassativo, e si cuoca in acqua con le susine, e viuole, giugnendovi seme di finocchio, e d'anici, in molta quantitade, e, colato, si dia la mattina, o la sera allo'nfermo.*

Della

Della Pastinaca. Cap. VIC.

LA Pastinaca si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, e di Febbraio, e di Marzo, in terra grassa, e soluta, e di dentro cavata, e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, salvatica, e dimestica: e ciascuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutrisce, che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde sottiglia, e fa soluzione, e però provoca i mestrui, e l'orina. Ha ancora in se alcuna virtude infiammativa, per la quale giova il coito, la quale, quando si costuma, genera sangue non laudabile. Adunque, acciocchè si riduca a temperamento, si convien due volte lessare, e gittarne via l'acqua, tre volte si cuoca. La pastinaca salvatica, per altro vocabolo, è appellata dauco asinino, e la dimestica dauco cretico. E la loro radice, secondo Isac, è calda nel mezzo del secondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie, e i fiori, secondo gli altri, son calde e secche nel terzo grado, e l'una per l'altra si mette nelle medicine, perocchè son quasi d'una medesima virtude. Ma la dimestica è migliore. Anche è un'altra pastinaca, la quale è rossa, e puossi mangiar cruda: e, cotta co' navoni, fa bellissime composte, abbellite con color rosso, la qual si semina a modo dell'altre pastinache. La pastinaca salvatica ha efficacia, e operazione, spezialmente, secondo le sue foglie e fiori, ma poco, secondo le sue radici. Questa erba si dee cogliere, quando produce i fiori, gettate via le radici, e desi in luogo ombroso seccare, e serbasi per tutto l'anno, ed ha virtù dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Di sua qualitade è diuretica, per la sua sustanzia sottile. Contr'alla fredda reuma si metta in sacchetti, sopra'l capo, della polvere fatta della predetta erba, ben calda. Al dolor dello stomaco, per ventusità, o per freddezza, e contr'alla stranguria, e dissuria, e contr'alla colica, ed iliaca passione, si dia il vin, dove sarà cotta, e l'erba, in molta quantità cotta in vino, e olio, e pongasi sopra'l luogo dogliente. Contr'a stranguria, e dissuria, e vizio di pietra, si dia il vin della decozion del suo seme, e di sassefrica. Contr'all'oppilazion di fegato, e di milza, per cagion fredda, e contr'a idropisia, facciasi sciroppo del sugo del finocchio, e della decozion sua. Contr'a durezza di fegato, e di milza, pongasi l'erba, in molta quantità in vino, e olio, e sia così macerata per dieci dì, e'l decimo dì si

cuoca,

cuoca, infinattanto, che si riduca in olio, e tutto'l vino sia consumato: e si priema l'erba ottimamente, e, quel che rimane, si coli, e si prenda poi la colatura, e si ponga al fuoco, e, aggiuntovi cera, se ne faccia cerotto, il quale, contr'alle predette cose, e contr'a cotali aposteme, è convenevole.

Della Porcellana. Cap. VC.

1 LA Porcellana, quasi in qualunque tempo si semina, nasce, vegnente il caldo, e spezialmente del mese d'Aprile, di Maggio, e di Giugno: e puossi seminar per se, e mischiata con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli, e intra le cipolle, e i porri: e seminasi convenevolmente nelle vigne, e desidera terren grasso molto, acciocchè ottimamente cresca: e dove sarà una volta seminata, nascerà ciascuno anno seguente, e massimamente se, in quel luogo, sarà pervenuta ad alcuna maturitade. E riceve gran danno nel tempo asciutto, se per continuo adacquamento non s'aiuta, e sotto l'ombre degli arbori non fa cespuglio. E sonne di due spe-
2 zie, perocch'egli è una spezie di porcellana, ch'ha le sue foglie molto larghe, la qual s'appella romana, o vero beneventana, e questa cotale è umida molto, ma di poco sapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno picciole foglie, e questa è meno umida, ma più saporosa. E se si seminerà intra l'altre erbe, seminate fitte, non si potrà dilatar, ne crescere, ne far cesto. La porcellana è fredda nel terzo grado, e umida nel secondo: e quando è verde è di molta efficacia, e secca non è di tanta, ed ha virtù d'ammorbidare, e d'inmollare, e di raffreddare: e cruda e cotta è ottimo cibo a' febbricitanti. Contra'l costrignimento del ventre si debbe cuocere in ac-
3 qua con susine, e mangi lo'nfermo le susine e le porcellane, e poi beva l'acqua. Anche è da sapere, che la porcellana convenevolmente si pone nelle cose diuretiche. Anche la porcellana ha in se alcuna lazzitade, o vero afrezza, ed imperò conforta lo stomaco, e le budella, e vale contr'alle ferite, che nascono nelle reni, e nella vescica. Vale ancora al flusso del sangue, e strigne qualunque luogo, onde fosse uscito. Anche se nel capo, o nella fronte, o ver nelle tempie se ne fa unzione, rimuove il dolore, e'l calore. Ancor vale, mangiata, contr'alla dissenteria; e vale a coloro, che hanno
4 collerici assalimenti. Avicenna dice, che la Porcellana di sua pro

prietà eradica le verruche, se si stropiccieranno con essa, e rimuove l'allegamento de' denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda complessione accresce nel coito.

Del Papiro. Cap. IIIIC.

IL Papiro si dice quasi nutricamento di fuoco, imperocchè seccato è molto acconcio a nutrimẽto del fuoco nelle lucerne, e nelle lampane, ed è un'erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la sua midolla molta bianca, spugnosa, e porosa, la qual suga molto l'umidità, e nasce in luoghi acquosi, e dicesi volgarmente giunco appo noi. Seccasi, e scorticasi in modo, che rimane un po' di corteccia dall'un lato, acciocchè la midolla si sostenga: e quanto ha meno della corteccia, tanto arde meglio, e più chiaro nella lampana, e più agevolmente s'accende: del quale in alcun luogo si fanno vaselli, e navi, cioè in Menfi, e in India, secondo che dice Plinio: e questo testimoniano le Storie d'Alessandro. Anche se ne fanno sporticelle, e belle stuoie, e varie stoviglie, e se ne legano le vele delle navi. E certi sono, che ne fanno vestimenta. E dice Plinio, che la sua midolla val molto a trar l'acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la suga, e trae a se: ed imperò col papiro, si cava l'acqua del vino.

Del Puleggio. Cap. IIIC.

IL Puleggio è caldo e secco nel terzo grado: cogliesi nel tempo, ch'e' fiorisce, e seccasi all'ombra, e serbasi per un'anno. Le sue foglie, co' fiori, gittati via i gambi, si mettono nelle medicine, ed ha virtù dissolutiva, e consumativa. E'l puleggio, scaldato in tegghia, sanza alcun liquore, vale contr'a reuma fredda, posto in un sacchetto, sopra'l capo. Il gargarismo, che si fa dell'aceto, dove sia cotto il puleggio, e i fichi secchi, vale contr'alla fredda tossa, la qual vien per umor viscoso, e per acquidoso. Anche il vino della sua decozione, vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, che avvegna per freddo, o per ventusità. Anche lo'mpiastro fatto di quello, cotto in vino, e postovi sopra, vale a quel medesimo. Anche il fomento fatto della sua decozione, disecca l'umidità della matrice, e strigne il membro della femmina, e imperò le femmine di Salerno usano molto questa fomentazione.

Della

Della Rapa. Cap. IIC.

1 *LA Rapa, quasi in ogni aere abitevole alligna, e desidera terra grassa, e soluta, intanto, che quasi sia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e'l suo seme, acciocchè non nasca troppo fitto, si semina mischiato con polvere, intorno all'uscita di Luglio, e infino a mezzo il mese d'Agosto, ò poco dopo: e ne'luoghi caldi, e secchi, per tutto'l mese d'Agosto, e spezialmente, quando la terra sarà in rugiadata per la piova passata. Se si semina rada diventa maggiore. Ed imperò, dove le sue piante troppo spesse fossero, quando saranno fortificate alquanto, se ne divellano alcune, e si traspongano in luoghi voti, o si gettino. E aiutasi molto*
2 *col continuo adacquamento, e con la spessa sarchiatura. Anche si semina ne'campi nudi, e ancora nelle secce acconciamente, se ottimamente saranno arate. E desi il suo seme solamente con l'erpice coprire, acciocchè non si profondi troppo adentro. Possonsi ancora ottimamente seminare intra'l panico, e miglio serotine, quando si sarchiano la seconda volta, e, quando il panico, e miglio ne sarà levato, si doverranno sarchiare: e allegrasi di campo scoperto, e molto si dannifica per l'ombre. Ma se sarà il tempo di tanta secchitade, che non si possa in acconcio tempo seminare, si può in alcun luogo, acconcio da potersi adacquare, e ombroso, se-*
3 *minar fitta, a modo di cavoli. E poi quando saranno cresciute le sue piante, e la terra sarà bagnata di piove, si potranno trasporre, intorno alla fine d'Agosto, infino a mezzo Settembre, in terra ottimamente cultivata. Colgonsi le rape del mese d'Ottobre: e quelle, che saranno più belle, levate via le foglie, si piantano, acciocchè semenziscano la State seguente. Delle rape si fanno composte con acqua, acciocchè di Verno, e di Quaresima, si possano aver per cuocere, in questo modo, cioè. Che imprima si lavino ottimamente, e appresso s'ordinino nel vaso, a suolo a suolo: e in ciascun suolo si semini sale, co'semi del finocchio, e della santo-*
4 *reggia, o solamente in sale si soppressino, e così si lascino per otto giorni: e poi vi si metta acqua fredda tanta, che si cuoprano, e così si conserveranno per tutto l'anno. Anche se ne fanno cōposte con aceto, rafano, senape, finocchio, sale, e mele; in questo modo, cioè. Che nella quantità di due comunali secchie, si prenda una*

libbra di rafano, o più, se le vorrai ben forti, e si prenda libbra una di senape, e mezza di finocchio, e libbre tre di mele, e libbre una di sale, e si ricida il rafano sottilmente, per lo lungo, e si pesti minuto, e vi si mescolino i semi, e'l sale. E'l mele si faccia liquido, e si mescoli con senape, distemperata con ottimo aceto, intorno alla metà d'una secchia. Appresso si faccia suolo delle rape, e navoni, e carote, e pastinache, e pere. E, se vorrai, mele, convenevolmente cotte, e ottimamente freddate, e divise, e sia fatto suolo, e si semini di sopra il rafano, con gli altri semi, e col sale, messa prima la senape, e gli altri semi, e così si faccia, infino, che sieno allogate tutte, e poi si serbino. La rapa, secondo, che dice Isac, è calda nel secondo grado, e nutrica molto più che l'altre erbe. Tuttavolta si smaltisce malagevolmente, e fa la carne molle, e enfiata, per la sua ventusità, e enfiamento, e però sucita il coito; la qual si cuoce in acqua, e, gittata via quella cocitura, ed in un'altra si cuoca, la sua durezza, o vero la durezza della sua sustanzia si tempera mezzanamente, e intra bene, e male nutricherrà. Quella, che non è ben cotta, malagevolmente si smaltisce, e genera ventusità, e fa oppilazion ne' pori. Ed imperò è utile, se due volte si cuoce, e ciascuna acqua si gitti, e si ricuoca con grassissima carne. Ancora, secondo medicina, è convenevole a' gottosi, se del suo brodo si lavino i piedi. 6 7

Del Rafano. Cap. IC.

IL Rafano non si semina, imperocchè non ha seme, ma si pianta la sua corona fresca tutta, o mezza: o si fanno delle sue radici picciole parti, e si piantano, di Novembre, di Dicembre e di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo, e desidera terra profondamente cavata, soluta, grassa, e ottimamente lavorata, sì come tutte l'altre erbe, le cui radici desideriamo, che diventino grosse, e lunghe. E usiamo il rafano spezialmente, quando facciamo composte delle rape. Il rafano è caldo e secco nel secondo grado, e la sua radice si confà più ad uso di medicina, verde, e secca, ma meglio è verde, ed ha virtù incisiva, e risolutiva, e fassene convenevole ossimele in questo modo, cioè. Che si prendono le cortecce delle sue radici, e si pestano alquanto, e si lasciano due, o tre giorni in aceto. Poi vi si giugne la terza parte di mele: e cotale ossimele vale 1 2

contr'alla

contr'alla quartana, e quotidiana, se non fosse già di flemma salsa. E se nello stomaco fossero umori freddi, e indigesti, si prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele, e nell'aceto, se ne satolli lo'nfermo: e poi bea l'acqua calda, e si metta le dita in bocca, o la penna intinta nell'olio, e si provochi il vomito. Contr'alla durezza della milza, e del fegato, si prenda la detta erba, e, cotta
3 nel vino, e nell'olio, vi s'impiastri. Anche impiastrata al pettignone rimuove la stranguria. Anche ha il rafano tal proprietà, che se un pezzuol se ne pon sopra lo scarpione, l'uccide. E imperò dice Democrito, che chi avesse la mano unta del seme maturo del rafano, sanza suo nocimento, può trattare i serpenti. Ermes dice, che se'l sugo del rafano si mescoli con sugo di lombrichi della terra, pesti, e si spremino con panno, e in quel sugo si spenga il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come fosse piombo. Anche s'è trovato, che prendendo il rafano e pestandolo, e legandolo col suo sugo, sopra'l capo raso del maniaco, il detto infermo è guarito.
4 Anche si dice, che il rafano è nimico alle viti, e dicesi, che se vi si pianta presso, per discordamento di natura, tornano addietro, secondo che Palladio, esperto agricoltor, dice.

Della Radice. Cap. C.

1 LA Radice è un'erba, la cui radice così s'appella, e dilettasi in aere nebbioso, avvegnachè in ogni aere nasca, e alligni. Anche ama terra grassa e soluta, e lungamente lavorata, e rivolta, e profondamente cavata, e schifa tufo, e ghiaia. Seminasi del mese di Luglio, o intorno alla fine di Giugno, in luoghi temperati, e del mese d'Agosto, e di Settembre in luoghi caldi, e secchi. E deonsi seminare con grandi spazij, e adentro cavati: e nell'arene diventano migliori. Anche si seminano dopo la nuova piova, se non fossero già, che si potessero adacquare, e si deono incontanenente coprire, con leggier marroncello. E non vi si dee metter letame,
2 ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungose, e se s'adacquano spesso, con acqua salsa, diverranno più soavi. E quelle radici, che son men forti, e che hanno le foglie più late, e più verzicanti, si dice, che son le femmine, onde prenderemo di queste cotali, i semi. Anche si crede, che diventeranno maggiori, se levatone via le foglie, e lasciatone una picciola foglia, spesso si cuoprano con la terra,

terra, onde ottimamente si piantano ne' solchi, acciocchè la terra si possa, più spesso, intorno ad esse, adunare. E se delle troppo forti vorrai far dolci, macerrai in mele il suo seme, per un dì, e una notte. La radice è calda e secca nel secondo grado, ed è di minor nutrimento, che la rapa, per la sua acuità. E'l suo nutrimento è grosso, e duro allo stomaco, e nocivo alla digestione, e non è convenevole agli occhi, ne a' denti, ne a tutte ferite, e dolori, presa, secondo cibo. Ma secondo medicina è purgativa delle reni, e della vescica de' grossi umori, e provoca l'orina, e, mangiata, rompe la pietra. E se si mangia cotta vale alla tossa, che avvenga per fredda, e umida cagione: e, mangiata, secondo cibo, genera torzione, e enfiamento, e diventa nociva allo stomaco: la qual cosa testimonia il puzzolente rutto, ch'avvien per quella, massimamente innanzi al cibo: imperocchè quella, che si da a quelli, che son digiuni a mangiare, sollieva il cibo, e costrignelo, che non discenda al luogo, dove si cuoce: onde diventa cagione d'indurar la digestione, e di provocare il vomito, massimamente a coloro, che naturalmente hanno ventusità nello stomaco. Ma presa, dopo'l cibo, genera minor ventusitade, e, con la sua gravezza, discende giù, e avvalla il cibo al luogo, dove si cuoce, e lo smaltisce, come si conviene: imperò coloro, che la volessero per provocare il vomito, la deono prendere innanzi al cibo. Anche la sua virtù, è simile a quella del rafano, e contr'alle medesime cagioni, in quel modo si dia, ma non è tanto efficace.

Della Ruta. Cap. CI.

LA Ruta si semina del mese d'Agosto, e meglio si propaggina, e si distende, rompendo i ramicelli, e ficcandogli nella terra. E se le sommità d'alcuno suo ramicello si china alla terra, incontanente, che sono fitte nella terra, s'appigliano, e malagevolmente si secca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio, e schifa il freddo Verno, e l'acqua, e allegrasi de' tempi secchi, e vuolsi nudrire in terra bianca, o in cenere. Ed ama il fico intanto, che sott'esso, o allato ad esso, meglio, che in altra parte alligna, e quando è invecchiata, diventa legnosa, se co' suo' rami, ogni anno, con terra, insino alle foglie, non si cuopre. E quando è indurata, e fatta legnosa, non pullula bene, se non si taglia appresso alle radici, imperocchè allora rin-

lora, rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda e secca nel secondo grado; ed è di due maniere, cioè dimestica, e salvatica, la quale s'appella pigamo. Le sue foglie, e seme si confanno ad uso di medicina, e si possono i suo' semi serbare, per cinque anni, e le sue foglie secche, per un'anno, e la sua virtù è diuretica, dissipativa, e consumativa. Contr'a doglia di capo ed epilessía, si prenda alquanto del suo sugo scaldato, e si metta nel naso, imperocchè mena fuori la flemma, e mondifica il cerebro. Anche il vino della
3 ruta, dove sarà cotta, vale a quel medesimo. Contra'l difetto della vista, per fummosità collerica, si prenda la ruta, e si metta nel doglio del vino, e poi l'usi lo'nfermo. Anche, se si mischia con acqua rosata, e si pone sopra gli occhi cisposi, o vero sanguinosi, mirabilmente gli mondifica, e sana. Contra'l dolor de' denti si prenda la ruta, e s'impiastri sopra'l luogo, dove è'l dolore: o si faccia così, cioè. Che si prenda il suo gambo, e s'arda alquanto al fuoco, e s'incenda, e la sua concavità cauterizza, e molto giova. Contr'alla frigidità dello stomaco, e la sua paralisía, e ancora degli altri membri, si dia il vino, dove sarà cotta la ruta, e la radíce del fi-
4 nocchio, o la sua polvere, col sugo. Ancora, contr'alla strangurìa e dissuria, si prenda la ruta, cotta in vino, ed in olio, e s'impiastri al pettignone. Contra tenasmon, per cagion fredda, si prenda la ruta, e si cuoca in vino, e se ne faccia ἐγχεῖσα: o si prenda di buon vino, e si scaldi, e si gitti sopra la ruta, e lo'nfermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i mestrui, e la creatura morta, e a menare fuori la seconda, si dia la triferamagna, col sugo della ruta: e quel medesimo adopera il sugo pestato, e i suo' talli, o vero cime giovani, fritte nell'olio, e poste sopra'l luogo. Contra'l dolor di fuori, per percossa, o per altra cagione, si prenda la ruta, e, scal-
5 data in testo, vi si ponga, sanz'altro liquore. Contra cispità, e rossor degli occhi, si tolga la polvere del comino, e si confetti col sugo della ruta, e, intintavi la bambagia, si ponga sopra gli occhi. Anche la ruta bevuta vale contr'a veleno bevuto, e contra'l morso degli animali velenosi: e anche, se vi s'impiastra, adopera il simigliante. E nota che chi fosse coperto tutto di ruta verde, potrebbe sicuramente andare al basilisco. Anche dicono Plinio, e Dioscoride, e Gostantino, che quando la donnola s'apparecchia di combattere col serpente, mangia la ruta, e guernita del suo odore, e virtude, sicuramente assalisce, e uccide il basalisco. E il suo odore

scaccia

scaccia le botte degli orti, e tutte cose venenose, ed imperò acconciamente si pianta in luoghi, ove si riparano l'api. Anche coloro, che sono unti del suo sugo, non possono da scarpioni, ne da ragnoli, ne da api esser punti.

Della Robbia. Cap. CII.

LA Robbia desidera terra soluta, e grassa, acciocchè ottimamente allîgni tuttavolta alligna in terreno mezzanamente grasso, la quale si dee cavare profondamente, con le vanghe, del mese d'Ottobre, e di Novembre, e'l seguente mese di Marzo, o di Febbraio, o d'Aprile si semina, spessa, come'l grano, o come la spelda. E fannosi le porche, sì come negli orti, o quaderni, sì come nel seminar del grano. E si dee il suo seme, col rastro, solamente coprire, e da tutte l'erbe e radici, e massimamente dalla gramigna, ottimamente purgare, quando si vanga, e quando si fanno le porche. Appresso si roncano quandunche rinascano l'erbe in essa, con le mani, e col sarchioncello. Poi d'Agosto, quando i semi saranno neri, si colgano, con tutta l'erba, e secchi bene si conservino al fummo. E poi del mese d'Ottobre, di Dicembre, o ver di Novembre si cavino i solchi, e di quella terra si cuoprano un po'le porche. Poi appresso, la State seguente, si ronca, quantunque fiate l'erbe nascano in essa, e del mese d'Agosto, da capo, si colgono i semi, sì come è detto. Anche le sue radici, cavata la terra, a poco a poco sott'esse si colgono, a cui piace di coglierle, e seccansi al Sole. Ma meglio è, che all'anno seguente si lascino in terra, acciocchè diventino più grosse e migliori, cavando ancora i solchi, e coprẽdo le porche, sì come è detto. E, quando le sue radici son secche, si battono co'coreggiati, acciocchè si rompano, e si purghino dalla terra, e dalla polvere, e diventin chiare, e, se se ne fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra, dove la robbia si pone, si potrebbe cavar solamente con l'aratro, messo bene adentro.

Degli Spinaci. Cap. CIII.

GLi spinaci ottimamente si seminano del mese di Settembre, e d'Ottobre, per lo Verno, e per la Quaresima seguente. Anche del mese di Dicembre di Gennaio, e di Febbraio, e di Marzo, per

lo mese

lo mese d'Aprile, e di Maggio: e ancora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi soli anche nell'aiuole, e mischiati ancora con l'altre erbe, in terra grassa, e ben lavorata. E quando si colgono, se una volta si taglia la metà del suo gambo, e l'altra volta l'altra, durerà lungamente la sua utilitade. Gli spinaci son freddi, e umidi nella fine del primo grado, e ammolliscono il ventre, e vagliono alla gola, a chi auesse dolor di sangue, e collera rossa, e son migliori allo stomaco, che gli atrepici.

Dello Strigio, cioè Solatro, e morella. Cap. CIIII.

LO Strigio, solatro, e morella è una medesima erba, ed è fredda, e secca, e diuretica alquanto: e quando è verde, quanto alle foglie, e i fiori, è di molta efficacia (e secca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e massimamẽte contr'all'itterizia, quando è oppilata la parte di sopra del cistis fellis, si dia il suo sugo a bere, o si faccia sciroppo di zucchero, e del suo sugo: o si dieno, e varrà meglio, once due del suo sugo, con cinque scropule di Reubarbaro. Contr'alla postema dello stomaco, e delle budella, e del fegato, si dia il suo sugo, con l'acqua dell'orzo. Contra'l riscaldamento del fegato si prenda una pezza intinta nel suo sugo, e vi si ponga suso: e quel medesimo si faccia sopra la calda gotta, o vi si ponga spesso la sua erba pesta. Anche varrà meglio, se col suo sugo si giugne aceto, o agresto, o olio rosato. Contra'l caldo apostema, nel cominciamento, si prenda la detta erba pesta, e vi si ponga, per far tornare addietro la sua materia.

Della Sempreviva. Cap. CV.

LA Sempreviva, cioè barbaiovis, è un'erba così nominata, perocchè sempre si truova verde, ed è fredda nel secondo grado, e secca nel primo, e quando è verde è di molta efficacia, e secca di niuna operazione, ed ha virtù rifrigerativa. Le pezze intinte nel sugo suo, e nell'aceto, ed in agresto, e poste sopra'l fegato, molto vagliono contr'alla sua caldezza, e contra dolor, per calda cagione. Anche l'erba trita, e sopra posta, vale contr'agli apostemi caldi, nello'ncominciamento, alla ripercussion della materia, avvegnachè,

gnachè, spessando la materia, poscia noccia. Contro a arsura di fuoco, o d'acqua, si faccia unguento del sugo suo, e d'olio rosato, e di cera, ma non dee porsi ne' primi quattro dì, ma deesi ricevere il fummo della sua evaporazione: onde imprima ugniamo con sapone, e con simiglianti cose, poscia col predetto unguento: e, contr'a flusso di sangue, il quale si fa per bollizion sua nel fegato, e nelle reni, nella State, le faldelle, intinte nel sugo suo, e nell'acqua rosata, si pongano alla fronte, e alle tempie, e al gozzo.

Del Satirione, o vero Appio. Cap. CVI.

IL Satirione si tiene, che sia l'Appio salvatico, ed è caldo, e secco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i suoi testicoli, confetti, con mele, provocano il coito. Ma meglio si fa confezione di quelli, e de' datteri, pistacchi, e del mele. Anche il suo sugo, dato con l'ossimele, vale agli artetici.

Della Sponsasolis. Cap. CVII.

LA Sponsasolis, la cicoria incuba, e'l solsequio, è tutta un'erba, ed è fredda, e umida. La quale erba, mangiata, vale contr'a veleno, se sia per morso. Anche il suo sugo, se si porrà sopra'l fegato, vale alla sua oppilazione, per calda cagione fatta. Anche vale, contra'l suo riscaldamento.

Del Silermontano. Cap. CVIII.

IL Silermontano, o'l sileos, è caldo e secco in secondo grado, e'l suo seme si può per tre anni serbare, e mettesi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, dissolutiva, consumativa, e attrattiva. Contr'all'asma, per fredda cagione, si dia il vino, dove sarà cotto il silermontano, o la sua polvere, con fichi secchi arrostiti. Contr'all'oppilazion del fegato, delle rene, e della vescica, e contr'alla stranguria, e dissuria, si dia il vino della sua decozione.

Della Strafizzeca. Cap. CIX.

LA Strafizzeca è calda, e secca nel terzo grado, ed è seme d'un'erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma, e asciuga l'uvola, e fa schifare la reuma, e lo stomaco mondifica. E'l vino della sua decozione, e delle rose, contra le predette cose si gargarizzi. Contra la rogna, e pidocchi vale l'unguento fatto della sua polvere, e aceto. Anche vale contr'alla parlasía, se se ne farà unzione. E la polvere del suo seme vale contra i lombrichi, data col mele.

Della Squilla. Cap. CX.

LA Squilla è calda e secca in secondo grado, ed è un'erba simigliante a cipolla, onde la sua radice grossa si confà più ad uso di medicina, che le foglie, e per se sola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla digestione della materia, così in quotidiana, come in quartana. Vale anche contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e contr'alla doglia del fianco, e delle giunture, secondo, che dice Isac: e contr'alle predette infertà cotale sia l'uso, cioè. Che si divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d'entro si gettino, quante dalla parte di fuori, e tante se ne serbino nel mezzo. Quelle di fuori si deon gittare, perocchè son venenose, e molto calde. Simigliantemente si gettino quelle d'entro, perocchè, per troppa freddezza, sono mortali. Quelle del mezzo son temperate, onde di queste si faccia decozione nel forno, involte nella pasta, e poi si cuocano in aceto, e nella colatura si giunga mele. E se vuogli, che l'ossimele aoperi più fortemente, non cuocer la squilla nella pasta, ma nell'aceto solamente: e vale contr'a ogni dolor della parte di fuori, per fredda cagione.

Della Senape. Cap. CXI.

LA Senape si semina innanzi al Verno, e dopo, e desidera terra grassa: e, se si semina rada, diventa migliore: ma se fosse troppo spessa, se ne possono alcune piante levare, e altrove trasporre. Questa erba multiplica in tal maniera, che, là dove si se-

mina una volta, appena poi quel luogo se ne può liberare, e, dove cade il suo seme, al postutto germoglia, e verzica. La senape è calda e secca nel mezzo del quarto grado, e intendi del seme, non mica dell'erba, il quale colto, per cinque anni, si serba, ed ha virtù di dissolvere, di consumare, d'attrarre, e di sottigliare. Contr'alla parlasía della lingua vale lo suo seme masticato, e sotto la lingua ritenuto. Contr'alla parlasía degli altri membri, si metta in un sacchetto, e si cuoca in vino, e pongasi sopra'l luogo, ove la doglia è, e spezialmente nel cominciamẽto della infermitade. La sua polvere, posta alle nari, fa starnutíre, e mondifica il cervello dalle superfluitadi. Contr'all'asma antica, per umor viscoso, si dia il vino, dove sia cotta senape, e fichi secchi. Contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e contr'alla flemma bianca, si cuoca in acqua la senape, con la radícè del finocchio, e, colata, vi si ponga mele, e si dia allo'nfermo cotal decozione. Contr'alla durezza della milza si pesti la sua erba, con la sugna del porco, ottimamente, e si ponga sopr'essa. Anche il fomento fatto della sua acqua, ove sarà cotta, mena fuori i mestrui. Ancora la detta erba cotta in vino, e impiastrata, solve la stranguria, e la dissenteria. Il vino anche, dove sarà il suo seme cotto, e de'draganti insieme, disecca l'umidĩtà dell'uvola, del cerebro, e delle fauci, e vi si metta draganti, acciocchè non riarda, e dibucci. Pitagora commenda la senape sopra tutte l'altre erbe. Onde Plinio dice, che la senape sottiglia e purga i grossi, e viscosi umori, e sana i morsi de'serpenti, e degli scarpioni, giugnendo con essa aceto, e vince i veneni de'funghi, e mitiga il dolor de'denti, e passa al cerebro, e quel mirabilmente purga. Rompe la pietra, e i mestrui provoca, ed eccita l'appetito, e conforta lo stomaco, e aiuta gli epilentici, e sana gl'idropici, eccita i letargici, e aiutagli tutti molto, e purga i capelli, e il lor cadimento costrigne: i bucinamenti degli orecchi rimuove, e purga la scurità degli occhi, e sovviene a'paralitici, perchè apre i pori, e dissolve l'umor, che bagna i nervi, e consuma: e dice, ch'è maggior virtude nel seme, che nell'erba.

2 3 4

Dello

Dello Stuzio, cioè Cavolino salvatico. Cap. CXII.

1 LO *Stuzio, e'l Cavolino salvatico sono una medesima cosa, il quale è caldo e secco nel secondo grado. Il suo seme, e'l sugo delle foglie si confanno ad uso di medicina. Contr'alla parlasía della lingua si prenda il suo seme masticato, e si tenga sotto la lingua, per grande spazio. E se fosse in altra parte del corpo, si prendano le sue foglie, e si cuocano nel vino, e vi si pongano. Contr'alla litargía si prenda la polvere del suo seme, e si metta nel naso. Anche si faccia decozion del suo seme pesto, e del sugo della ruta salvatica, in aceto fortissimo, del quale poi si stropiccino le parti del capo diritte, le quali prima si deon radère. Anche la fomenta-*
2 *zione delle sue foglie, cotte in vino, e olio, solve la stranguria, e dissuria, e dissolve i mestrui. Anche lo'mpiastro delle sue foglie, cotte in vino, e olio, poste sopra'l pettignone, e sopra la verga, provoca l'orina.*

Dello Scordeon, cioè aglio salvatico. Cap. CXIII.

LO *Scordeon, cioè l'aglio salvatico, è caldo e secco nel terzo grado, il cui fiore solamente è medicinale: onde l'acqua, o vero il vino, ove sarà cotto, mondifica i membri spiritali dalla flemma, e vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, per ventusità, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione. Anche solve la stranguria, e dissuria, e dissenteria.*

Degli Sparagi. Cap. CXIIII.

GLi *Sparagi son caldi, e secchi nel terzo grado, il cui frutto, e seme si confà a medicina, e le sue tenere vette, cotte con la carne, o vero con l'acqua, vagliono contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e dissolve la stranguria. Anche vagliono contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, e contra'l mal del fianco. Anche il vino dove il suo seme sarà cotto, vale contro alle predette cose.*

Del Sisimbrio. Cap. CXV.

IL Sisimbrio è caldo, e secco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimestica, e salvatico, il quale si chiama calamento, la cui virtude è diuretica, e dissipativa, e consumativa. Contra'l vizio del petto si faccia poltiglia di farina d'orzo, e d'acqua, e vi si ponga, cioè vi s'aggiunga la polvere del sisimbrio, e si dia allo 'nfermo. Contr'alla fredda reuma si prendano le sue foglie, e si mettano in un vasello, e s'arrostiscano, sanza alcun liquore, e si mettano in un sacchetto, e ponghansi sopra'l capo. Anche'l vino dove sarà cotto, vale contra'l dolor dello stomaco, e delle budella, per frigidità, e contr'all'oppilazion della milza, e del fegato, e apre le vie dell'orina. Anche la sua erba cotta in vino, e impiastrata, vale contra'l dolor dello stomaco, per ventusità, e ancora mena fuori i mestrui, e mondifica la matrice, e la sua fomentazione aiuta la concezione.

Della Salvia. Cap. CXVI.

LA Salvia si pianta con le piante, e co' rami giovani del mese d'Ottobre, e di Novembre, e meglio del mese di Marzo. La Salvia è calda nel primo grado, e secca nel secondo, le cui foglie solamente si confanno a uso di medicina, verdi, e secche, e si serbano per un'anno: ed è salvia dimestica, e salvatica. La salvatica si chiama cupatorium. La dimestica è più consumativa, e confortativa, e la salvatica è più risolutiva. Il vino, dove sarà cotta la salvia, vale contr'alla parlasia, ed epilessia. Ancora cotta in vino, e 'mpiastrata sopra le parti paralitiche, molto vale. E la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione, vale contr'alla stranguria, e dissuria, e mondifica la matrice. Anche si mette convenevolmente ne' savori.

Della Scabbiosa. Cap. CXVII.

LA Scabbiosa è calda, e secca nel secondo grado, la quale, quando è secca, è di nulla efficacia. Contr'alla rogna vale l'unguento, che si fa del suo sugo, bollito con olio, e aceto, tanto che divenga ad

ga ad

ga ad alcuna spessezza. E'l bagno dell'acqua della sua decozione, e del tassobarbasso, vale contr'alla lopitia, e'l suo sugo vale a quel medesimo, e uccide i lombrichi, e purga gli orecchi, ne' quali si mette, messovi con olio. E'l fummo del vino della sua decozione vale contr'alle morici.

Del Crescione. Cap. CXVIII.

LE Senazioni, cioè crescioni, che per altro vocabolo s'appellan Nasturcio acquatico, son caldi, e secchi in secondo grado, e cotti in acqua, con la carne, purgano i membri spiritali: e'l fomento fatto dell'acqua salsa, e dell'olio comune, e della sua decozione, vale al mal del fianco, e alla stranguria, e dissuria: cotti ancora nel vino, e impiastrati, vagliono a quel medesimo.

Della Serpentaria. Cap. CXIX.

LA Serpentaria, la columbaria, e la dragontéa sono una medesima cosa. E chiamasi serpentaria, o vero dragontéa, imperciocchè 'l suo gambo è pieno di macule, a modo di serpente, ed è caldo, e secco nel terzo grado: la cui radice si prenda, e si divida minutamente, e polverizzata, e stacciata col panno, allora si confetti con acqua, e si secchi al Sole, per due, o tre dì: e di questo con acqua rosata, o sarzessa, si faccia epittimazione, perocchè rende la faccia risplendente, e chiara, e rimuovene il panno. Anche se la sua polvere si confetta con sapone, e si pone sopra la fistola, allarga la sua bocca, tanto che l'osso rotto, o fracido, se ne può cavare. Anche la sua polvere confetta con calcina viva, e aceto fortissimo, è ottima al canchero, per modo, che sia la terza parte calcina. E Dioscoride dice, che quest'erba, col suo odore, scaccia i serpenti: nè riceve il corpo, il quale sia unto del suo sugo, lesione dal serpente.

Del Serpillo. Cap. CXX.

IL Serpillo è caldo e secco in secondo grado, ed evvene di due maniere, dimestico, e salvatico. Il dimestico sparge i suo' rami, per terra, e'l salvatico cresce in altezza, e in lunghezza. Le sue

foglie,

foglie, e i fiori si confanno ad uso di medicina, le quali, messe in pentola rozza, e scaldate, e messe in sacchetto, e poste sopra'l capo, vagliono contr'alla fredda reuma del capo. Il vino della sua decozione, e del sugo della regolizia, vale contr'alla tossa, e dolor di stomaco, per ventusità. Anche'l vino della sua decozione, e degli anici, vale contra'l dolor dello stomaco. Anche la fomentazion dell'acqua della sua decozione, vale contr'alla stranguria, e dissenteria, e mondifica la matrice, e riscalda, e conforta: e'l vino della sua decozione riscalda lo stomaco raffreddato, e similmente il fegato, e la milza.

Della Santoreggia. Cap. CXXI.

LA Santoreggia è calda e secca in secondo grado, e seminasi del mese di Dicembre, di Febbraio, e di Marzo mescolatamente con l'altre erbe: e anche sola può seminarsi. La poltiglia di farina e acqua, e della sua polvere fatta, mondifica i membri spiritali. Anche la sua polvere confetta, vale a quel medesimo. Dioscoride dice, che l'uso della santoreggia è convenevole a conservar la santà, e mettesi ne'cibi. Albumasar dice, che la sua proprietà è di cacciar la ventusitade, e gli enfiamenti, e le torzioni, e di smaltire il cibo, e di scacciar le superfluitadi dello stomaco, e provocar l'orina, e i mestrui, e sottigliare il vedere indebolito di mala umiditade.

Della Schiarea. Cap. CXXII.

LA Schiarea si semina del mese di Dicembre, di Gennaio, di Febbraio, e di Marzo, e d'Aprile, e desidera tal terreno, quale desiderano l'altre erbe comuni. Questa erba è ottima, ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine, come le cipolle, poichè'l suo seme sarà maturo, e colto, se si taglierà sopra terra, per tre, o per quattro dita, rinasce, e diventa bellissima nell'Autunno: e, se si taglia il suo gambo, secca, e nondimeno di Settembre rimette, o nella seguente State, sì come il finocchio, e ottimamente vive all'ombra.

Degli Scalogni. Cap. CXXIII.

GLi Scalogni si piantano del mese di Febbraio, sì come gli agli, per se, nelle porche, e nelle porche dell'altre erbe, e ciascuno fa molti figliuoli, e massimamente se la terra sarà ben grassa, quando si piantano. Anche si dice, che se gli spicchi degli agli si metton nella cipolla pertugiata, e si piantano sopra la terra, diventeranno scalogni. Gli scalogni son della natura delle cipolle, ma son meno umidi, e di lor natura confortano l'appetito, e la malizia de' cibi venenosi correggono, e nocciono al vedere, e fanno dolor di capo, e putir la bocca: e non si confanno a color, che son di calda complessione, ma possonsi mangiare, con carne grassa, perocchè ammendan la lor malizia.

Dell'erba giudaica. Cap. CXXIIII.

IL Tetrahit, cioè l'erba giudaica, è calda, e secca nel terzo grado. Il vino della sua decozione aiuta la digestione, e cura il dolor dello stomaco, e delle budella, per ventusitade. E le frittelle fatte della sua erba, e di farina, e d'acqua, confortano il natural calore, e provocano l'orina. E lo 'mpiastro fatto della detta erba, cotta in acqua, solve la stranguria. Anche il fomento fatto dell'acqua, ove sarà cotta, riscalda, e mondifica la matrice.

Della Tassia. Cap. CXXV.

LA Tassia è calda e secca nel terzo grado, e serbasi per tre anni, e truovasi in Arabia, in India, e in Calabria, e mettesi nelle vomiche medicine, e si dee cautamente porre: e se perciò avviene enfiamento alcuno, si stropicci con panno lino, bagnato d'aceto, ovvero, che 'l luogo enfiato, s'unga col populeone, giuntovi aceto. La tassia è erba tunicanorum, imperocchè pesta fa enfiar la faccia, e 'l corpo, come se fosse lebbroso, e curasi, come è detto, col populeone, e aceto, e col sugo della semprevivа.

Del Tasso barbasso. Cap. CXXVI.

IL Tasso barbasso è caldo e secco, e la fomentazione fatta della sua decozione, vale contr'alle morici. E a quel medesimo vale, se la natura di dietro dello'nfermo, dopo l'uscita, se ne forbe. Anche la sua decozione in acqua, vale altenasmon, e contra'l flusso del ventre.

Del testiculovulpis. Cap. CXXVII.

IL Testiculovulpis è buono, e dolce al gusto, e, preso col vino, da talento d'usar con femmina, e da a ciò aiutorio, ed è caldo, e umido, ed è spezie di Satirion.

Del Testiculo del Cane. Cap. CXXVIII.

IL Testiculo del cane è un'altra spezie di Satirion, ed è nelle foglie, e nel gambo, simigliante a' testicoli della volpe. E la sua radice è di due nodi, perocchè ha uno tondo di sopra, e un'altro di sotto, e l'uno è molle, e l'altro è duro, e pieno, e in quello è superflua umidità. E se innanzi al coito il maschio prenda il maggior testicolo, quello, che si conceperà, per lo coito, sarà spesse volte maschio: e se la femmina prende il minore ed impregni, diverrà il più femmina. E dicesi, che'l maggiore accresce il coito, e'l minore lo consuma, e ciascuno di questi due, distrugge l'operazion dell'altro, secõdo che scrive Frate Alberto nel Libro de' vegetabili.

Del Timo. Cap. CXXVIIII.

IL Timo è un'erba molto odorifera, il cui fiore è epitimo appellato, ed è questo fiore medicinale, perocch'egli ha virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr'alla quartana, e l'altre malinconiche infermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per se medesimo dar si dee, perocch'egli ha natura di far tramortire, e inducere angustia de' membri d'entro.

Della

Della Viuola. Cap. CXXX.

1 LA Viuola è fredda, e umida, delle quali, quando sono verdi si fa zucchero, e olio violato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche, e delle verdi: ma quel, che si fa delle secche ha meno efficacia. Il zucchero violato si fa nel modo, che'l rosato. Lo sciroppo si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le viuuole, e si cuocono in acqua, e, della colatura e del zucchero, si fa sciroppo. Ma se si facesse del lor sugo, e del zucchero, sarebbe migliore. L'olio violato si fa in questa maniera, cioè. Che si prendono le viuuole, e si cuocono in olio, e la colatura sarà olio violato: il quale, ricevuto dentro, vale contr'alla distemperanza della disordinata
2 fatica di tutto'l corpo. Anche la sua unzione, fatta sopra'l fegato, vale contra'l suo riscaldamēto. Anche l'unzione fatta di quello, sopra la fronte, e sopra le tempie, rimuove il dolor della testa, che da caldo procede. Le viuuole hanno virtù d'ammorbidare, ammollativa, refrigerativa, e lassativa: ma sono poco lassative, e purgano principalmente la collera rossa: onde vagliono contr'alla terzana, e contr'alla distemperanza del fegato in calore, e contr'all'oppilazion del fegato, e contr'alla giallezza, e contr'al difetto dell'appetito, per cagion di collera. Ancora le viuuole peste, e poste sopra le calde aposteme, nel principio vagliono: e quel me-
3 desimo adopera la sua erba, e la fomentazione fatta dell'acqua, dove sarà cotta la sua erba, a' piedi, e alla fronte. Nell'acute infermitadi provoca sonno. Ed è da sapere, che lo sciroppo violato, si dee più cuocere, che'l rosato: in altra maniera tosto si corromperebbe.

Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico. Cap. CXXXI.

1 VIrgapastoris è il cardo salvatico, ed è freddo e secco, e solamente le sue foglie si confanno ad uso di medicina, verdi, e secche: ma verdi sono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di costrignere, di ripercuotere, e d'infreddare. E lo'mpiastro fatto della sua polvere, e d'aceto, e d'albume d'uovo, sopra'l pettignone, e sopra le reni, vale contra'l flusso del ventre. Anche la sua polve-

re, data in uovo da inghiottire, vale a quel medesimo. Ancora, data col sugo della petacciuola, vale a quel medesimo, e al flusso della femmina. Anche vale a quel medesimo la fomentazione fatta dell'acqua della sua decozione. E, pesta, vale alle calde aposteme, in principio. E, posta sopra'l capo raso, vale contra la frenesía, e dolor, per calda cagione. Anche è quest'erba molto consolidativa delle fresche ferite. Anche i semi, e i vermicelli, i quali sono ne' cardi secchi, sopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando si danno loro. Dice Isidoro, che la sua radice cotta in acqua, accende il disiderio a' bevitori. Anche dice, che'l cardo è utilissimo alla matrice, e aiuta le femmine, acciocchè generino figliuol maschio.

Della Volubile. Cap. CXXXII.

LA Volubile è un'erba, la quale s'involge sopra le piante, le quali son prossimane, ed è poco calda, ma molto secca, la qualcosa la sua tortura dimostra. Ed enne un'altra spezie, la qual s'appella funis pauperum, e questa è terrestre, e acquea, la quale, per la sua terrestritade, è costrettiva, e, per l'acqueitade, è mondificativa, e lenitiva, le cui foglie saldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione, e si cuocono in vino, e s'impiastrano sopra le ferite, con aceto. E sono ancora medicinali all'arsura, o vero cottura del fuoco. Anche n'è un'altra spezie, che si chiama volubile maggiore, e'l suo latte rimuove i peli, e uccide i pidocchi.

Dell'Ortica. Cap. CXXXIII.

L'Ortica è detta, imperocchè il suo toccamento riscalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l'una è pugnente, e l'altra è morta, la qual non pugne, e le sue foglie sono più bianche, e più molli, o vero morbide, e più ritonde, e ciascuna di queste è medicinale, imperocchè lo suo sugo, bevuto col vino, vale contr'all'itterizia, e contr'alla colica, e, data col mele, cura l'antica tossa, e purga'l polmone, e mitiga l'enfiamento del ventre. Le sue foglie peste col sale purgano, e curano le brutte ferite, e'l morso del cane, e'l canchero. Anche la sua ra-

sua radice pesta, e cotta in vino, e olio, vale contr'all'enfiamento del ventre, o vero della milza. Il suo sugo stagna il sangue del naso. Ancora il suo sugo bevuto col vino, spezialmente mischiato col mele, e col pepe, muove a lussuria, e provoca l'orina, e la sua erba fresca, e tenera, cotta, ammolla il ventre, e spezialmente del mese di Marzo cotta con olio.

Della Vetrivola. Cap. CXXXIII.

LA Vetriuola, che, per altro nome, paritaria s'appella, ed è erba calda, e secca nel terzo grado, e chiamasi vetriuola, perocchè se ne purgano i vetri, la quale, quando è secca, è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione, la cui virtude è diaforetica, ed estenuativa. Contr'alla frigidità dello stomaco, e delle budella, e contra'l lor dolore, e contra stranguria, e dissuria, si prenda la detta erba, e si riscaldi in un testo, sanza alcun liquore, e si ponga nel luogo, dov'è la doglia, e si cuoca in vin bianco, alquanto acetoso, con la crusca. Contr'alla stranguria, e dissuria si cuoca in acqua salsa, e olio, e impiastrisi sopra'l pettignone. Ancora val molto, cotta e mangiata, contra'l dolor dello stomaco, per frigidità e ventusità. Ancora pesta alquanto, e scaldata con vino, e crusca, disenfia.

INCO-

INCOMINCIA IL LIBRO SETTIMO

De' Prati, e Boschi.

Oichè disopra è sufficientemente trattato del cultivamento de' campi campestri, e delle vigne, e degli arbori, e degli orti, li quali richieggiono molta industria, sollecitudine, e dottrina, tratteremo al presente de' prati, e delle selve, i quali non richieggiono tanta dottrina, ma quasi, per lor medesimi, naturalmente nascono. E principalmente direm de' prati, perchè furon fatti, e quale aere, terra, e acqua, e sito desiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d'erbe. Poi appresso diremo, come si fanno, e come si proccurino, e rinnuovino: e del fieno, il quale è il suo frutto, come si colga, e si conservi, e della sua utilitade.

Perchè

Perchè i Prati creati furono, e che aria, terra, ȧcqua, e sito desiderino, e di loro utilità. Cap. I.

1 *I Prati furono dalla Natura, per divino comandamento, creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, si vestisse, e ornasse, e acciocchè le loro erbe, così secche, come verdi, dessero agli animali convenevole nudrimento. Onde è da sapere, che in essi nascono diverse generazioni d'erbe, per la diversità degli umori contenuti nella parte di sopra della terra, la qual cosa la Natura sagace, che nelle cose necessarie non vien mai meno, ha adoperata, e fatta, perchè la diversità degli animali si nudrisca di quelle cose, l'appetito de' quali, in tutte le cose è diverso e strano. I prati desiderano aere temperato, o prossimano a freddezza, e umidità:*
2 *ma se troppa freddezza fosse nel luogo, sarannovi continuamente le nevi, e'l ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell'erbe. E se vi fia troppa caldezza, e secchezza, consumerà ogni verdume, se non vi si soccorrerà con continuo adacquamento. E desiderano ancora, acciocchè sieno copiosi d'erbe, grasso terreno. Vero è, che, se non sarà troppo grasso, producerà le sue erbe più saporose, e odorifere, e sottili, ma se sarà troppo magro, producerà poca erba, o quasi niente: imperocchè cotal terreno, e simigliantemente il salso, e l'amaro, per la sua debilitade, o vero malizia, non può vestirsi. Anche l'acqua, che a' prati è più con-*
3 *venevole, è l'acqua, che piove, la qual discende, con calda corruscazione. E simigliantemente l'acqua, che d'Aprile, e di Maggio piove sottile, e tutta quella, che di State discende, è buona, pur che non sia gelata, per natura di gragnuola liquefatta, e strutta. E di seconda bontade è l'acqua del lago, la quale è chiara, e calda, e grassa. Appresso è l'acqua de' fiumi, e ultimamente l'acqua delle fonti, la quale, quanto dal suo principio più si dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I prati desiderano il lor sito basso, nel quale continuamente sia inchiuso umore, ma se sarà basso intanto, che l'acqua ricuopra la*
4 *faccia della terra, non sarà disposto ad alcuna buona erba producere, ma sarà prossimano a natura di palude, e producerà giunchi, pannie, e quadrelli, e simiglianti paludali erbe, grosse, sanza sapore, acquidose, e quasi inutili a tutti gli animali. E se il lor sito*

sarà tan-

sarà tanto ad alto, che non si possa adacquare agevolmente, sosterrà secchezza, e aridità, se non fosse già nell'alpi, e ne' luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta saranno sottili saporose, e odorifere. E l'ottima postura del prato è quella, la quale abbia sopra se rivo, che corra, per lo qual si possa, quante volte sarà bisogno, adacquare.

Come si fanno i prati, e proccuransi, e rinnuovansi. Cap. II.

I Prati naturalmente allignano in ciascuna parte, dove la terra è illustrata da' raggi del Sole. Fannosi ancora a mano, o di luoghi salvatichi, e boscherecci, o di campestri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi salvatichi, si fa in questa maniera, cioè. Che si dee il luogo sterpare del mese di Settembre, o d'Ottobre, e si dee da tutti gl'impedimenti purgare, e non solamente da pruni, e bronchi, ma eziandio dall'erbe larghe, e sode, o vero dure. Appresso, quando sarà lavorato, e minutamente e spesso, e per molte arature, soluto e rotto, e tolto via le pietre, e le zolle rotte e disfatte, si dee a Luna crescente, con letame fresco, letaminare: e si dee attentamente guardare, che gli animali, in niuna maniera v'entrino, e spezialmente i cavalli, e i buoi, e gli altri giumenti, e massimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano il suo terreno, in molti luoghi, disuguale. Ma se si faranno de' campi campestri, si deon, per tutte le parti, agguagliare. E, rotte le zolle, a modo di sopra detto, vi si puote sparger, col seme del fieno, quel della veccia mischiatamente. E non si dee prima adacquare, che 'l suo sugo sia divenuto duro, acciocchè la forza dell'acqua, che vi corre, per entro, non meni via la sua debile, e non dura corteccia. Ma que' che vogliono certi anni aver prati, e certi anni biada, eziandio delle terre magre, con adacquamento, ottimamente in questo modo fanno, cioè. Che mettono per lo campo, a ciò disposto, l'acqua torbida, acciocchè i solchi si riempiano di nuovo terreno, e 'l campo ancora s'agguagli, e sanza seminazione d'alcuna erba, diventerà ottimo prato. E se si lascerà in cotal maniera, per quattro, o cinque anni, e poi s'ari, si potrà ogni anno, infino a cinque anni, seminare a grano: e sarà meglio, se dopo i due anni, si muterà biada d'altra generazione. Ma coloro, che vogliono avere

1 2 3

no avere l'uno anno grano, e l'altro prato, acconciamente questo modo osservano, cioè. Che mettono l'acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la lasciano la State, e l'Autunno, se
4 fa asciutto: e la State seguente rompon la terra, all'ora avranno segato il fieno, e la seconda volta, e la terza l'arano, e seminano. E se ancora vogliono aver grano, non l'avranno, se non intorno alla fin d'Agosto, cavatone il guaime: e allora la rompono, e la seconda volta l'arano, e seminano ogni anno: e tuttavolta colgon l'erbe del guaime, con le secce, in questo modo, cioè. Che essendo il grano ne' campi, e incontanente, che ne sarà tratto, mettono l'acqua nel campo, anzi chiara, che torbida, e guardanlo dalle bestie, e poi segano il guaime, con la seccia, e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali scelgono l'erba, e della seccia si fanno
5 letto, e letame. E quando hanno segato l'erba, e la seccia predetta, l'arano una volta, o due, e poi vi seminano, e hanno poi buon grano, o altra biada. Anche proccurano, e che de' prati si divellano tutte quelle cose, che impediscono, ogni volta, che vi rinascono, e anche l'erbe, che non sono a' prati convenevoli, e spezialmente si faccia dopo le gran piove, le quali mollificano intanto la terra, che l'erbe nocive si divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, se nel Verno si letaminano con fresco letame, acciocchè l'erbe v'abbondino. Ancora se incontanente, che saranno segati s'adacquino fortemente, si potranno tre, o quattro volte se-
6 gar l'anno. Ma quando saranno vecchi, e coperti di muschio si radano, e acciocchè 'l muschio si consumi, secondo, che dice Palladio, vi si dee spesso metter la cenere. Ma se fossono del tutto sterili, si dee arare il luogo più volte, e, ragguagliato più volte, si faccia il prato.

In che modo, e in che tempo si deon segare i prati. Cap. III.

1 I Prati si deon segare, quando l'erbe saranno a debito crescimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi, che pervengano a cadimento delle lor foglie, e de' fiori, e che si secchino. Imperocchè se prima saranno segate, sarà il fieno acquidoso, e non darà a' cavalli, e a' buoi, che duran fatica, fermo, e sodo nudrimento. E se sarà troppo maturo, consumato già il natural calo-

re, e umore, diventerà sanza sapore, e darà agli animali poco, e abbominevole nudrimento. Deonsi segare per bello e per chiaro tempo, quando si spera, che la caldezza, e secchezza dell'aere debba durare. E poi, fia segato il fieno, si dee lasciare per un giorno, o per due, ne' prati, innanzi che si volga. Appresso si dee volgere, e convenevolmente seccare, e poi si dee raccogliere, e portare, e riporre al coperto. Il quale, se mancasse, si dee porre all'aria, in tal maniera acconcio, che l'acqua, che piove non vi possa entrare. E se poichè di nuovo fosse segato, nel prato piovesse sopra esso, innanzi che sia volto, riceverà poco, o quasi niun nocimento dall'acqua. Ma come dice Palladio, non si dee dopo la piova volgere, innanzi che la parte di sopra sia secca, o sia stato rivolto, o no. Ma se, poichè sarà rivolto, vi piova suso, al postutto si guasta, e divien da niente, se non sarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L'utilità del fieno è questa, cioè. Che tutto l'anno si serba, il quale anche acconciamente si può serbar, per due anni, e sarà convenevole nudrimento a' buoi, e a' cavalli, e agli asini, e a certi altri animali, acciocchè possano tollerar le fatiche, che a prò degli huomini sono imposte loro, e soccorrere alle pecore, nel tempo delle nevi, quando non possono dalla terra prendere nudrimento. E se sarà fieno sottile e fogliuto, odorifero, e laudabile, sarà quasi annona agli animali, così nel caldo, come nel freddo tempo, sufficiente alla lor fatica. Ma se sarà fieno grosso di pantano, o che sia troppo tosto, o troppo tardi segato, non sarà sufficiente agli animali, che duran molta fatica, se con l'aiuto dell'annona non si soccorrano, se non si desse loro già, nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s'affaticano, e ogni pastura più disiderosamente rodono per lo freddo.

Incomincia la seconda parte del Settimo Libro de' boschi, e primieramente di quelli, che naturalmente sono prodotti, e fatti. Cap. IIII.

D*ico primieramente, che le selve, o boschi, o naturalmente avvengono, o, per industria umana, si fanno. Quelle, che sono dalla natura prodotte, si fanno per umore, e per semi naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali, per la virtù del cielo, escono fuori alla sommità della terra, e si dirizzano in pedali di di-*

li di diverse piante, secondo la diversità degli umori, e del seme, e de' luoghi, ne' quali nascono. Ancora fannosi sanza operazione umana, de' semi, i quali da' prossimani arbori caggiono in terra, o dagli uccelli, o da' fiumi, di lontane contrade, sono portati, e menati. Onde nell'alpi naturalmente nascono le selve de' pini grandissime, e de' faggi, e de' castagni, e delle querce, e de' cerri, e di simiglianti arbori. E ne' luoghi bassi, e paludosi nascono, per se medesimi, i salci, i vinchi, i pioppi, gli ontáni, le canne salvatiche, e simiglianti piante. Ma in molti altri luoghi nascono naturalmente infiniti spinéti di diverse generazioni, e peri, e meli, e sorbi, e olmi, e frassini, e oppi, e simiglianti arbori: e quanto il terreno è più grasso, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro e salso, o amaro terreno, nasceranno spinéti, e arbori torti, e piccioli, e spinosi, e scabbiosi, e aspri. E deonsi queste selve diversamente proccurare e atare: imperocchè quelle dove sono i castagni, i peri, i meli, e simiglianti arbori, che fanno frutto, si deono purgar da tutti spinéti, e piante strane, e diradare gli arbori fruttiferi, che fossero troppo spessi, e tagliargli alto, tanto, che le bestie non vi possano aggiugnere, e innestargli quivi di piante dimestiche, e nobili, secondo la dottrina data nel secondo Libro dove trattammo de' nesti. E ancora quelle selve, le quali sono occupate da altri arbori, e spinéti, se avranno arbori nobili e belli, atti agli edificj, e altre opere, sono simılmente da purgare: e, dove saranno troppo spessi, si deono diradare, a poco a poco, levandone i più rustichi, acciocchè ogni umore del luogo si converta nella sustanzia de' migliori arbori. Ma quelle, nelle quali sono gli arbori, solamente a fuoco disposti, non si deono toccare, se non si purgassono di spine, e triboli, le quali d'ogni quinto, o sesto anno, o più di rado, si deono tagliare, e raunare a legname, per ardere.

Delle Selve, che per industria d'huomo si fanno. Cap. V.

1 QUalunque desidera di piantare, o di seminar la selva degli arbori, principalmente consideri la natura, e'l sito della terra, nella quale ordina di far la selva, e in ciascuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo si confacciano, e'l desiderio, e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè se fia in alte alpi, o nelle

le valli dell'alpi, e la terra sia soluta, riceverà acconciamente le piante e i semi delle castagne, li quali douranno stare l'uno dall'altro partito, almanco, quaranta piedi. Ma se la terra è cretosa, o pietrosa, in cotali luoghi spezialmente si confanno ad esse quercia, o rovere, o cerro. Ma se cotal terreno sarà in monti caldi, di lungi dall'alpi, ad esso convenevolmente i mandorli si confanno. E se i luoghi saranno grassi, acconciamente si confanno ad essi peréto, e meléto: e ne' luoghi caldi l'ulivéto, e'l fichéto, e selva di melagrani: ma ne' freddi, e temperati, l'avellane, le mele cotogne, e le nespole. E se'l luogo sarà umido, e basso, e soluto, riceverà più convenevolmente il salceto, l'albereto, l'ontano, e'l pioppo. E se cotal luogo sarà cretoso, si conformerà assai bene con esso, l'olmeto, il frassineto, l'oppio, il rovereto. Ma se'l luogo sarà marino, arenoso, e sterile, desidera pineto: e ne' caldi climati desidera la palma femmina, e'l maschio. E tutte le predette cose s'ordinano, o di piante a' detti luoghi, d'altre parti, portate, o de' semi, che vi si spandono, e in convenevoli luoghi, con mano, piantate. Ed è da sapere, che i castagni deono, per ciascun verso, esser distanti l'uno dall'altro, quaranta piedi almeno, acciocchè i rami si possano dilatare, e far molto frutto, sanza impedimento, perocchè naturalmente si dilatano, per li lati molto. E conviene, che le querce non abbiano minor distanzia, imperocchè naturalmente molto si spargono per lato. I roveri, e i cerri, per venti piedi, o meno, deono aver distanzia. E questi tre arbori fanno ghiande, le quali sono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, e i meli stieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi, e i fichi, e i melagrani, e gli avellani, e i meli cotogni, e i nespoli, potranno star partiti da dodici, infino in venti, piedi. E i melagrani si possono acconciamente più spessi piantare. Ma il salcéto, o si pianti per pertiche, e vimini, o per legname di case; se si pianta per pertiche, e vimini, si dee venti piedi l'un dall'altro partire: se si pianta, per legname, basterà che sia partito, l'uno dall'altro, due, o tre, o quattro piedi, perocchè la sua spessezza fa rettitudine, e accrescimento. Ma l'oppio, e l'ontáno, perocchè non molto si spandono, ma naturalmente si levano in alto, non si deono por radi: ma l'albero è utile, che 'ngrossi nel pedale, per le tavole, le quali acconciamente si fanno di quello, in molti lavorij: e ancora sparge molto in alto i suo' rami, per li lati: ed imperciò, non disconvenevolmente, infino a venti

no a venti

[illegible] a venti piedi, spartito l'un dall'altro, si pianta. Il quale eziandio, da ciascun ramo, ch'abbia alcuna cosa di corteccia, con grande agevolezza nascerà. Possonsi ancora porre spessi, acciocchè facciano i rami sottili, e lunghi. Ma l'olmo, e'l pioppo, e'l frassino, non però sconvenevolmente si pongono spessi, e lunghi, perciocchè cotali arbori, così grossi, come sottili, e lunghi, s'adattano a diversi lavori. Ma il pino, e la palma acconciamente potranno stare, l'un dall'altro, lontane intorno di trenta piedi. Ma conciossiecosa, che di ciascuna spezie de' predetti arbori, sia nel quinto libro pienamente trattato, come ne' campestri campi si dispongono, basti al presente aver brievemente toccato, come di quegli si fanno boschi, e selve.

INCO-

INCOMINCIA IL LIBRO OTTAVO

De' Giardini, e delle cose dilettevoli d'arbori, e d'erbe, e frutto loro artificiosamente da fare.

NE' Libri passati avemo trattato degli arbori, e dell'erbe, secondo che sono utili al corpo dell'huomo: ma ora è da dire delle predette cose, secondo, che all'animo danno diletto, e poi appresso, conservan la sanità del corpo, perocchè la complession del corpo sempre s'accosta, e conforma al disiderio dell'animo.

De' giardini d'erbe piccole. Cap. I.

I Verzieri, alcuni solamente dell'erbe, e alcuni degli arbori, e alcuni dell'erbe, e degli arbori si può fare. Quegli, che solamente si fan dell'erbe, desiderano terra magra, e soda, o vero salda, acciocchè possano creare le sottili erbe, e le minute, le quali massimamente dilettano il vedere. Convicnsi adunque principalmente, che'l luogo, che s'apparecchia a verziere, o vero giardiniere, si purghi prima dall'erbe, e radici malvage, e grandi: la qual cosa appena si

pena si potrà fare, se imprima ottimamente non s'appiana il luogo; dibarbatone le lor radici, e in ciascuna parte si metta boglientissima acqua, acciocchè 'l rimanente delle lor barbe, e de' semi, che nella terra son nascosi, in niuna maniera possano germinare. E appresso si prendano grandi cespugli di sottil gramigna, e se n'empia tutto 'l luogo: i quali cespugli fortissimamente si calchino, con mazzi di legno: e co' piedi si calchi la detta gramigna, infinattanto, ch'a pena se ne vegga niente: e allora, a poco a poco, usciranno fuori della terra minutissimamente, e la parte di sopra della terra copriranno, a modo d'un panno verde. Anche dee essere il luogo del verziere quadrato di tanta misura, che basti a coloro, che in esso dovranno dimorare. E nel suo circuito si piantano d'ogni generazione d'odorifere erbe, sì come ruta, salvia, bassilico, maiorana, menta, e simiglianti. E così simigliantemente vi si piantino fiori d'ogni ragione, sì come viuole, gigli, rose, ghiaggiuoli e simiglianti. Intra le quali erbe, e cespuglio piano, sia un cespuglio rilevato, acconcio quasi a modo di seggiolo da sedere, fiorito, e bello. Ancora nel cespuglio, o vero erbaio, il quale è contr'alla via del Sole, si deono piantare arbori, o menarvi, o vero tirarvi le viti, delle cui foglie si difenda il cespuglio predetto, ed abbia dilettevole, e fresca ombra. E perchè in questi cotali arbori si ricerca più l'ombra, che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento, o letaminamento, le quali cose al cespuglio, o vero erbaio, sarebbono nocimento. E si dee prender guardia in ciò, che gli arbori non sieno troppo spessi, nè molti, per numero, imperocchè 'l rimovimento dell'aura, la sanità corrompe del luogo: ed imperciò il verziere desidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono essere i predetti arbori nocivi, sì come il noce, e certi altri. Ma debbono esser dolci, e odoriferi in fiori, e allegri in ombra, sì come sono le viti, i meli, i peri, e gli allori, e i melagrani, e i cipressi, e simiglianti. Ancora sieno, dopo il cespuglio, o vero erbaio, di molte, e diverse erbe medicinali, e odorifere, conciosiachè non solamente dilettino, per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto, e recreazione, alla vista, infra le quali erbe si mescoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora, con la sua amaritudine, scaccia fuori del verziere i velenosi animali. E nel mezzo dell'erbaio non dee essere alcuno arbore, ma solamente la fresca pianura dell'erba libera rimaga, con puro, e al-

no, e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più sano. Ed eziandio le tele de ragni, distese dall'uno all'altro ramo dell'arbore, impedirebbono, e bratterebbono la faccia di coloro, che passassero per l'erbaio. E se sarà possibile si faccia discender nel mezzo di detto verziere, una fontana chiarissima, la cui bellezza adduca diletto, e giocondità. Ancora ad Aquilone, e ad Oriente sia il detto verziere aperto, e manifesto, per la sanitade, e purità de' venti, che quindi spirano. Ancora sia chiuso dalla parte contraria, per la tenebrosità, e pestilenzia de' venti, che quindi soffiano. E avvegnachè il vento, che vien d'Aquilone, impedisca i frutti, conserva nondimeno mirabilmente gli spiriti, e guarda la sanitade. E ancora non si richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma solamente il diletto.

De giardini mezzolani, e delle persone mezzane. Cap. II.

Primieramente si misura lo spazio del terreno, che si dee al verzier diputare, secondo la facultà, o dignità delle mezzane persone, cioè. Che due o tre, o quattro, o più iugeri si cingano di fossati, e di siepi di pruni, di rosai bianchi, e di sopra si faccia una siepe di melagrani, ne' luoghi caldi, e ne' freddi di noccinoli, o di prugni, o di meli cotogni. Anche si dee arare, e con l'erpice, e con le marre il luogo, per tutto, pianare. Appresso si segni il luogo, con una funicella, dove si deono piantare i detti arbori. Piantansi in esso schiere, o vero ordini di peri, e di meli, e ne' luoghi caldi, di palme, e di cedri. Ancora vi si piantino schiere di mori, e di ciriegi, e di susini, e di simiglianti arbori nobili, come di fichi, di noccinoli, e di mandorli, e di meli cotogni, e di melagrani, e di simiglianti, cioè di ciascuna generazione, nel suo ordine, o vero schiera, e sieno di lungi gli ordini, o vero schiere, almanco venti piedi, o quaranta le più, secondo la volontà del Signore. E nella schiera, o vero ordine sieno dilungi gli arbori l'uno dall'altro, di grandi venti piedi, e i piccioli dieci. E intra gli arbori in ischiere si potranno piantare viti nobili, di diverse generazioni, le quali daranno diletto, e utilitade. E si cavino le dette schiere, o vero ordini, acciocchè gli arbori, e le viti meglio allignino. E tutto l'altro terreno s'ordini a prati, de' quali l'erbe non ben nate, o vero grandi si divellano; dopo le gran

la gran piogge. Anche si seghino due fiate l'anno almanco, acciocchè stieno più belli. E si piantino gli arbori, e formino, secondo, che disopra pienamente nel Libro Quinto si trattò. Anche vi si facciano le pergole, nel più acconcio, e convenevol luogo, a modo d'un padiglione formato.

De' Giardini de' Re, e degli altri ricchi Signori. Cap. III.

1 IMperciocchè cotali persone, per le loro grandi ricchezze, e potenze, possono, in queste cose mondane, interamente soddisfare alle loro volontadi, e le più volte non manca ad essi altro, che la 'ndustria, e scienza d'ordinarle, voglio, che sappiano, che 'l verziere è di molta giocconditade, e possono in questo modo fare, cioè. Che principalmente scelgano il luogo piano, non paludoso, ne impedito dal soffiamento de' buon venti: nel quale sia fontana, che per le sue parti, e luoghi si spanda, e sia di misura di venti iugeri, o più, secondo il piacer del Signore: e si cinga di mura alte, quanto si conviene. E dalla parte di Settentrione si pianti in esso una sel-2 va di diversi arbori, nella quale si fuggano, e si nascondano i salvatichi animali, messi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana si faccia palagio bellissimo, nel quale il Re, o vero la Reina, dimorino, quando vorranno fuggire gravi pensieri, e la loro anima d'allegrezza, e sollazzo rinnovare. Imperocchè questo palagio, da cotal parte fatto, farà nel tempo della State, appresso di se, nel giardino, dilettevole ombra. E le sue finestre avranno dalla parte del verziere, temperato riguardo, e sanza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino si potranno fare i sopraddetti verzieri. Anche vi si faccia la peschiera, nella quale 3 diverse generazioni di pesci si nudriscano: e vi si mettano ancora le lepri, i cervi, i cavrinoli, i conigli, e simiglianti animali non rapaci. E sopra certi arbucelli, presso al palagio posti, si faccia, a modo d'una casa, ch'abbia il tetto, e le parèti di fil di rame, spessamente reticolato, dove si mettano fagiani, pernici, usignuoli, merli, calderugi, fanelli, e ogni generazion d'uccelli, che cantino. E sieno le schiere degli arbori del giardino del palagio, al bosco; molto lontani, acciocchè del palagio si vegga ciò che fanno gli animali, che nel giardino son messi. Facciasi ancor nel detto giardi-

no un palagio con camminate, e camere di soli arbori, nel quale possa dimorare il Re, o la Reina co' suoi baroni, o donne, nel tempo asciutto, e chiaro: il qual palagio si potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Misurinsi, e segninsi tutti gli spazij della camminata, e delle camere, e ne' luoghi delle pareti si piantino arbori fruttiferi, se piacerà al Signore: i quali arbori crescono agevolmente, sì come sono ciriegi, e meli. O vi si piantino, e parrà meglio, salci od olmi, e così, per tagliamenti, come per pali, e pertiche, e vimini, per più anni, si proccuri il lor crescimento, in tanto, che le pareti, e'l tetto si faccia di quelli. Ma potrassi più tosto, e agevolmente fare il palagio, o vero casa predetta di legname secco, e intorno ad esso piantar le viti, e tutto l'edificio coprire. Potrassi ancor, nel detto giardino, far gran copritura di legname secco, o d'arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto se si faranno mirabili, e diversi innestamenti d'arbori, ne' medesimi arbori, i quali, il diligente cultivator di questo giardino, potrà agevolmente sapere, per quelle cose, che innanzi, in questo medesimo libro, si diranno. Ancora è da saper, che cotal giardino molto adorneranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non si spogliano, sì come sono i pini, i cipressi, i cedri, i palmizi, se vi potranno durare. Ancora ciascuna generazione d'arbori, e d'erbe vi si deon porre ordinatamente, per modo, che l'una generazione sia dall'altra distinta, e partita, acciocchè si truovi sanza difetto alcuno. Ed in cotale giardino non si dee sempre il Re dilettare, ma alcuna fiata rinnovare, cioè. Quando avrà soddisfatto alle necessarie cose del suo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni, e leciti diletti è principio, e fattore, e cagione. Imperocchè, sì come scrisse Tullio, noi non semo nati a sollazzo, ma innanzi a severitade, e più gravi ufici. Vero è, che alcuna volta è lecito, cioè quando alle necessarie, e utili cose avrem soddisfatto, alcuna volta diportarsi.

Delle cose, che posson farsi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti. Cap. IIII.

INtorno alle corti, e tombe, e giardini si può fare guernimenti d'arbori verdi, simiglianti a guernimenti di muri, o vero di palancati, o steccati, con torri, o vero battifolli, in questo modo, cioè.

Che

che nella sommità delle ripe, che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni, e arbori vecchi, si piantino salci, o pioppi, se'l terreno si conforma con essi, od olmi, se si confanno con tal terreno, e si piantino profondamente spessi, per un piè, o meno, e con linea menata diritta, e si lavorino, e procurino ottimamente con le zappe, e con letame, e quando saranno cresciuti si taglin presso alla terra. 2 *E l'anno seguente i rampolli messi si pongano spessi, per li luoghi della linea, quattro dita, o co' pali, o con le pertiche e legami, si mandino su diritti infinattanto, che saranno cresciuti otto, o dieci piedi, ed in quella altitudine, quando saranno alquanto ingrossati, si taglino. E infra'l luogo del guernimento predetto, per cinque piedi si piantino simiglianti piante, nel tempo, che le prime, che ugualmente sieno dieci piedi, l'una dall'altra, partite: le quali, quando saranno alla predetta altitudine pervenute, con l'aiuto delle pertiche, verso le prossimane piante, e appresso, verso quelle di fuori si pieghino: e in cotal modo si faccia* 3 *tante volte, ciascuno anno, infinattanto, che sia formato un forte graticcio, sopra'l quale possano gli huomini sicuramente stare. Poi appresso si lasci crescer la parte di fuori, a modo di muro, posto sopra'l corritoio, e in convenevole altezza si potrà ciascuno anno tagliare, con la forma de' merli, sopra le mura, posti, e in cotal modo tenere. E intorno a tal guernimento, ne' cantoni, e altrove, se piacerà, si potranno, infin nel principio, quattro arbori piantare, e condurgli su diritti, e tagliargli a ogni dieci piedi, e piegargli verso lor medesimi, con l'aiuto delle pertiche, e farne a modo di palchi, o vero solai. E ancora si mandino in alto, e si formino, nel modo detto, e poi finalmente si pieghino di sopra, a modo* 4 *di tetti delle case, o fargli co' merli. E sopra la porta starà ottimamente la casa, ed innanzi ad essa il solaio de' detti arbori. Ancora nelle corti, o vero giardini si può far la casa, con colonne verdi, ottimamente, poichè saranno grosse, traspiantate, e confitte sopr'esse le travi, in convenevole altezza, e coperte con tetto di canne, o di paglia, o di tegoli, se piacerà più, purchè alcun ramo di ciascuna colonna vada sopra'l tetto, la qual cosa manterrà sempre verde la detta colonna, e difenderà la detta casa dal caldo della State:* 5 *e massimamente se delle dette colonne verdi si faccia verde tetto sopra'l tetto della casa, d'altezza d'un huomo, e di buone viti piantate intorno, si cuopra, secondamente che io già feci a*

molti, che vivono, così secolari, come religiosi, ciò videro. E per certo crescono ciascuno anno, in cotal casa, le colonne, non solamente sopra'l tetto, ma eziandio sotto le travi, che lo sostengono. Ed imperciò ciascuno anno si lieva in alto tutta la casa, intanto che spesse fiate, bisogna, che le paréti si crescano, se volemo, che chiusa dimori.

Di quelle cose, che ne' campestri campi si fanno a dilettazione. Cap. V.

NE' campi diletta molto il lor bello, e adorno sito, che non sieno rustichi campicelli, ma gran quantità in uno, sanza intervallo, e che abbia diritto i suo' fini, o vero estremitadi. E perciò dee proccurar ciascuno, che di ciò si diletta, di comperare appresso de' suo' campi, più tosto, ch'altrove, e vendere in altre parti i campicelli, e co' vicini permutare le superflue e torte parti de' campi, e dirizzare il suo campo, col suo vicino, e cignere il luogo tutto di fossati, e siepi di pruni verdi, con gli arbori convenienti, d'ugual distanzia mescolati. E i piccioli fossati, per li quali si scola l'umore, e i quali son necessari ne' luoghi piani, nella parte d'entro, si vogliono diritti mandare, quanto si può, riguardando sempre l'utilità de' campi, imperocchè'l diletto non dee andare innanzi all'utilità, avvegnachè ne' giardini si dee il contrario osservare. Ed imperciò, qualunque cose, in essi, dimostrano maggiore abbondanza, sono migliori, e massimamente da eleggere. Ancora quanto si può si proccuri, che i rivi dell'acque corrano per li campi, per li quali si possano adacquare, e sebisfargli, quando fia bisogno. E per gli spaziosi campi si facciano andamenti, e viottoli, per li quali il Signore possa andare a cavallo, e a piede: e similmente i lavoratori, che lavorano il luogo, co' carri e co' buoi possano acconciamente andare a tutte le parti de' campi, le quali tutte cose son dilettevoli molto.

Di quelle cose, che alle viti, e frutti loro danno dilettazione. Cap. VI.

COnciosiacosa che molto diletto sia aver belli, e adorni vignai, o ne' piani, o ne' piccioli monti, ad Oriente volti, che facciano diverse generazioni di buone uve; dee, con diligenzia, proccurare il

vare il Signor del luogo di piantar le dette vigne, in convenevole sito, e di formarle, e farle ne' luoghi grassi in arbori, e pergolétti: ma ne' luoghi magri, allato alla terra, in diritti ordini si dispongano, ed in essi si facciano, ed esperimentino mirabili innestamenti, i quali, dagli antichi savi, e spezialmente da Palladio, s'afferma,
2 che far si possono, de' quali è questo un modo, cioè. Che la vite si pianti allato al ciriegio, o allato ad altro arbore, e quando sarà ottimamente appresa e cresciuta, si pertugi l'arbore, con acuto succhiello, e si metta la vite per lo pertugio, e da ciascuna parte, con cera, e con loto si turi il pertugio, acciocchè 'l Sole, e 'l vento, o la piova non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legno della vite, ottimamente, col legno dell'arbore, sarà unito, si tagli la vite, allato alla corteccia dell'arbore, acciocchè da indi innanzi si nudrisca col sugo dell'arbore, ed in cotal maniera si dice, che l'uva si matura all'ora, che i frutti dell'arbore. Anche è un modo,
3 per lo quale si fa l'uva triaca, o vero muscata, o garofanata, o lassativa, o vero d'altra qualitade: il qual modo si fa in questa maniera, cioè. Che 'l sermento, che si dee piantare, si fende in una parte, e levatone via la midolla, in suo luogo si metta triaca, o moscado, o polvere di garofani, o di scamonea, o d'altra simil cosa: e si metta nella terra, stretto diligentemente col vinco. La qual cosa fatta, l'uva, che nascerà, terrà la virtù di quella cosa, che fia messa in essa. E se di questa vite si prenderà sermento, e si pianterà, non terrà la virtude del medicamento, e potenzia della madre. Ma si converrà fortificar la virtù del sugo invecchiato, met-
4 tendovi spesso l'atriaca, o altra cosa. Ma penso che si farà questa cosa più brevemente, se nel cominciamento, che l'uve si maturano si fenda il sermento dell'uva, che pende, e, messo il detto medicamento, in luogo della sua midolla, si leghi. Ancora è una bella spezie d'uva, la quale è sanza granelli dentro, la quale dagli autor greci in questo modo si fa, secondo che racconta Palladio, cioè. Che 'l sermento, che si dee mettere sotto la terra, dovemo tanto fendere, quanto starà sotto, e, cavatone tutta la midolla, e diligentemente pulita, ristrignere il sermento diviso, con vinco, e sotterrarlo. E dicono, che 'l legame dee esser di papiro, e desi in umida ter-
5 ra porre. E altri sono, che fanno più diligentemente, cioè. Che prendono il sermento rilegato, tanto quanto sia la fenditura intorno, e nella cipolla della squilla il mettono, per lo cui benificio affermano,

ticano, che ogni cosa, che si pone, si possa più agevolmente appigliare. Altri sono, i quali, nel tempo, che potano le viti, cavano quanto possono adentro il sermento fruttifero della vite potata, dalla parte di sopra, pur nella vite medesima stando: e, cavatone fuor la midolla, sanza dividerlo, il legano a una canna fitta, acciò che non si possa in giù piegare, e allora, nella detta cavatura, infondano [illegible] così appellato da' Greci, con acqua, in prima risoluto, ed ingrassamento di sapa. E questo sempre rimuovono, passati gli otto giorni, infino a tanto, che i novelli germogli sieno usciti fuori, e cresciuti. Ancora a fare, che la vite meni grappoli bianchi, e neri, comandarono i Greci, che si facesse in cotal modo, cioè: Che delle viti nere e bianche, che son prossimane, si prendano i sermenti dell'una, e dell'altra, nel tempo, che si potano, e si giungano insieme in modo, che si possano unire, agguagliando mezzi gli occhi dell'una, e dell'altra, e fatto ciò gli legherai stretti con papiro, e gl'imbiuterai di sopra, con morbida, e umida terra, e di tre dì, in tre dì gli adacquerai, infinattanto che 'l germoglio della novella fronde esca fuori. E, passato certo tempo, ne potrai fare schiatta per molti sermenti. Dissemi ancora una esperta persona, ch'avea innestato un rampollo, o vero sermento bianco e nero, in una vite, continuate le sommità delle gemme, e levatane solamente la corteccia delle gemme del mezzo, e ottimamente esser appreso; e si puote fare in questa sottil maniera, cioè: Prendendo sermenti due, e aggiunti insieme gli occhi divisi, e ottimamente si legati, s'innesti al modo, che se fosse solamente un rampollo, o vero sermento: o prese due gemme divise, e giunte con piccola quantità di legno, e innestate nel luogo della gemma. Ancora diletta molto aver vini di diversi colori, e sapori, ed imperciò il diligente padre della famiglia colga certe uve innanzi al tempo, acciocchè abbia il vin brusco: e alcune ben mature, acciocchè l'abbia poderoso, e grande, e certe ne colga molto mature, acciocchè l'abbiano dolce. Anche faccia vini di diversi colori, con le cose che coloriscono, e non corrompono il sapore. Anche si faccia di diversi sapori, con le cose odorifere, e che danno nuovi sapori, ne' quali si diletti l'odorato, e 'l gusto: li quali si mettano a fuoco nella caldaia, in alcuna parte del mosto, e vi si lascino infinattanto che 'l vino ottimamente n'abbi preso il sapore, o l'odore. E allor si metta in vasello, nel quale sia simil vino, o d'altra generazione, e si

serbi per

verbi per usare. Ancora è buona cosa aver vini medicinali, i quali si possano usare, per quelli, che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà, quando le medicine semplici, o composte, e ch'abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino. Proccuri ancora d'avere agresto in casa, sapa, uve passe, aceto, e simiglianti cose, secondo i modi, nel quarto Libro, notati: imperocchè molto diletta l'animo, quando ciò desidera, allora che, per se o per gli amici, agevolmente, le cose predette truova. Anche si dice, che se'l grappolo, poichè fia sfiorito, si mette in picciol vasello di terra, o di vetro, si farà di tutto'l grappolo un granello.

Delle cose, che danno diletto negli arbori. Cap. VII.

INfra l'altre cose, le quali dilettano il padre della famiglia è, d'avere ne' suo' luoghi copia di buoni arbori, e di diverse generazioni: ed imperciò dee proccurar di trovare, in qual parte puote, arbori, che menino frutti nobili, e quindi portargli, e piantargli, ed innestare di quegli in convenevoli ordini. Cioè, che le generazioni de' grandi arbori si piantino rade, acciocchè si possan dilatare i rami, e che, per soperchio, non tolgano l'abbondanza de' campi: ma quelli, che diventano piccioli, per natura, può por più fitti: e ciascuna generazione formare, secondo sua natura. Anche dee porre i maggiori dalla parte settentrionale, e occidentale, e i minori dall'orientale: imperocchè in questo modo le biade, che s'allegrano in aperto, e manifesto campo, riceveranno minor danno. Ancora faccia mirabili innestamenti, e diversi, in un medesimo, o in diversi pedali, i quali appaiono molto mirabili a coloro, che di cotali cose fanno esperimenti: imperocchè infinite generazion di peri, e di meli, e di cotogni, e di nespoli, e di sorbi, e simiglianti, in un medesimo tempo, si possono innestare. Anche s'innesta il melo nel salce, e nel pioppo, e la vite nell'olmo, e nel moro, secondo che dice Palladio. Anche se'l pesco s'innesta nella spina del faggio diventano maggiori, e migliori i frutti, che quegli degli altri, secondo che dice Frate Alberto. E se'l mandorlo, e'l pesco s'innestano nel prugno, con gli occhi congiunti, avranno i lor frutti carne di pesca, e i loro noccioli avranno quasi natura di mandorle. Ancora il moro si può nell'olmo innestare, ma molto ne peggiora.

giora. Ancora afferma Marziale, che le granella del melagrano diventeranno bianche, se si prenderà argilla, e creta, e vi si mescoli la quarta parte di gesso: e per tre anni continui, giugnerai alle sue radici cotale generazion di terra. Anche dice, che le sue mele diverranno di maraviglios a grandezza, se si prende una pignatta, o vero vasello di terra, e si sotterri appresso al detto arbore, e si chiuda il ramo col fiore, legato ad un palo, acciocchè non torni ad dietro, e, coperto il vasello, si guernisca, per modo, che l'acqua non vi possa entrare: e aperto, nell'Autunno, darà i frutti della sua grandezza. Ancora afferma, che questo medesimo si può del mese di Maggio, e di Giugno, più acconciamente fare. Ma Varro specifica il modo, in altra maniera, dicendo. Che se le melagrane acerbe, allora, che s'accostano al ramo, dove sono appiccate, si mettano in vaso, sanza fondo, e così le metterai in terra, e le copirrai, intorno al ramo, acciocchè'l vento, o vero vapor non soffi di fuori, se ne caveranno non solamente compiute, ma maggiori, che mai sien nell'arbore state. Acciocchè'l fico produca variati frutti, prenderai due rami, l'uno di fico nero, e l'altro di bianco, e gli strignerai insieme, con un vinco, e gli torcerai in modo, che si mescolino per forza i lor germogli. E, in tal modo, messi sotterra, e letaminati, e adacquati, poichè cominceranno a mettere gli occhi del germoglio, congiugnerai i detti occhi, con alcun legame, e allora il congiunto, e adunato germoglio, partorirà due colori, i quali, in unità, dividerà, e, in divisione, unirà. Ancora in questa maniera potrai le rose non aperte, serbare, cioè, che le richiudi in una canna fessa, e lascia richiuder le fenditure, e quando vorrai le rose verdi, riciderai la canna. Altri sono, che le mettono in rozza pignatta, e ben turate, e guarnite le sotterrano all'aria, e così le conservano. Anche afferma Marziale, che le ciriege nasceranno senza nocciolo, se riciderai l'arbore tenero, presso alla terra, a due piedi, e fenderàlo, infino alla radice, e proccurerai di rader, con ferro, il midollo, da ciascuna parte: e incontanente strignerai, con vinco, l'una, e l'altra parte, e imbiuterai di letame le parti di sopra, e le fenditure dal lato, e lascerài lo stare, e, dopo l'anno, la detta fenditura sarà salda. E questo cotale arbore innesterai di rampolli, che non abbiano ancora fruttificato, e di questi nasceranno ciriege sanza nocciolo. Ancora se'l ramo picciolo del ciriegio si fende, e, in luogo della midolla, si metta scamonea, in quell'anno

medesimo

medesimo acquisterà virtù lassativa, e, se vi si mette moscado, acquisterà suo odore, e così dell'altre cose e frutti. E se vi si mette azzurro, o altro colore, acquisterà quel tal colore. Ancora, secondo che i Greci affermano, nascerà la pesca scritta, se prenderai i suo' noccioli, e gli sotterrerai, e, dopo 'l settimo dì, poichè si cominceranno ad aprire, gli apirrai, e trarrane i midolli, e scriverrai in ciascheduno di cinabro, e, legatigli, incontanente, co' suoi noccioli,

8 gli sotterra, ottimamente accostati. Anche si fa la pesca, sanza nocciolo, se 'l pesco, e 'l salce si piantano vicini, prendendo il salce, e inchinandolo, a modo d'arco, e pertugiandolo in mezzo, e nel suo pertugio si metta la pianta del pesco, e si turi con cera, e con loto il suo pertugio, perfettissimamente, e s'ammonzicchi la terra, infino sopr'esso. E nel primo, o secondo anno, allor, che 'l pesco sarà unito col legno del salcio, si tagli il pesco, sotto l'arco del salcio, acciocchè solamente dell'umor del salcio si nudrisca.

Delle dilettazioni degli orti, e dell'erbe. Cap. VIII.

1 IMperocchè molto diletta aver l'orto ben disposto, e con sufficiente industria coltivato, proccuri, con diligenzia, il padre della famiglia, d'averlo in grasso, ed in soluto terreno, nel quale fontana o rivo, se far si può, per ispazij divisi, discorra, acciocchè possa essere adacquato nel tempo della grande arsura, e quivi nudrisca tutte generazioni di buone erbe, così da mangiare, come medicinali, ciascuna, secondo che la sua natura richiede, in porche diritte, e formate ugualmente, con fune, e con latitudine acconcia, secondo, che nel Libro sesto pienamente si disse, e sempre abbia in esso abbondevolmente letame, acciocchè non infastidisca i

2 riguardanti per la magrezza. E, acciocchè più pienamente diletti, l'adorni di cose disusate, onde si possano fare in essi certe cose naturali, le quali paiono miracolose a molti, o a certi. Perocchè, se prenderai lo sterco della capra, e 'l cacherello, con una lesina, sottilmente scaverai, e vi metterai il seme del rafano, della lattuga, del nasturcio, della ruca, e della radice, e fatto ciò lo rinvolgi in letame, e in picciola fossicella sotterri, il rafano s'accosta alla radice, e tutti gli altri, con la lattuga insieme escon fuori, ciascuno col suo sapore. Anche se piglierai più porrine, e le leghe-

3 rai, e metterale sotto, si farà un porro grandissimo di tutte. An-

*che se metterai senza ferro il seme della rapa, nel capo del porro,
e porralo, si dice, che smisuratamente cresce. O vero, che se si pren
dano molti semi, e si mettano in uno stretto pertugio, crescerà il
pullulamento di tutto in un porro grossissimo. E ancora cresce-
ranno i cocomeri, o vero cedriuoli maravigliosamente, se porrai
sotto'l cocomero, o sotto'l cedriuolo, o sotto la zucca un vasello
d'acqua scoperto, due palmi più basso. Anche sono alcuni, i qua
li nella canna, alla quale hanno prima tutti i nodi forati, innesta-
no il fior del cocomero, col capo della sua vite tagliato, secondo
che Alberto intende, e in quel luogo dicono, che nasce il cocome-
ro di dismisurata lunghezza disteso. Anche teme l'ulivo di tal
maniera, che se gli si pone allato, si piega in modo d'un'amo. An-
che per tutte le volte ch'e' tuona, sì come spaurito, si rivolge. An-
che se'l suo fiore, stando nella sua vite, rinchiuderai in alcuna for-
ma di terra cotta, e la legherai, avrà il cocomero simigliante fi-
gura a quella del vasello predetto, cioè. Che se vi sarà scolpito vol-
to d'huomo, similmente il cocomero avrà quella figura, e così del-
l'altre forme, e tutte le predette cose afferma Virgilio, e Marzia-
le. Anche afferma Marziale cosa mirabile del bassilico, che al-
cuna volta, dice che fa i fiori porporini, alcuna volta bianchi, al-
cuna volta rosati, e se di quel seme si semina, spesso si muta, quan
do in serpillo, e quando in sisimbrio. Anche dice Ermete, che la
zucca piantata nella cenere dell'ossa dell'huomo, e innaffiata d'o-
lio, in nove giorni farà frutto. Ed è maravigliosa cosa, che i semi,
che son nel vasello della zucca, dalla parte di sopra nati, fanno le
zucche lunghe, e sottili: e quelli che nascono nel mezzo, fanno le
zucche grosse, e quelli, che stanno nel fondo, le fanno late.*

4

1

5

INCO-

INCOMINCIA IL LIBRO NONO

Di tutti gli animali, che si nutricano in villa.

Rattato è di sopra del cultivamento de' campi, delle vigne, ortora, degli arbori, de' prati, de' boschi, o vero selve, e dette le loro utilitadi: e anche di quelle cose, che spettano a diletto, così, ne' giardini, come nelle mirabili cose, che dell'erbe, e degli arbori artificiosamente si posson fare. Ora in questo nono Libro si tratterà degli animali, i quali, per utilità, e diletto si nudriscono nelle ville. Ma, acciocchè l'antichità si sappia, è da sapere, sì come dice Varrone, ne' primi temporali furono animali, e huomini, i quali naturalmente vivevan di quelle cose, le quali, la non lavorata terra menava. Poi di questa vita vennero alla seconda, cioè alla agricoltura, e alla pastorale, e per utilità, cominciarono a lavorare i campi, e ricevere i frutti, e a piantare gentili arbori, e cogliere i frutti. Ancora a prendere gli animali cominciarono, e rinchiudergli, e dimesticargli. E presono primieramente le pecore, per l'utilità e agevolezza, le quali massimamente, per natura, son quiete, e acconce molto alla vita dell'huomo, imperocchè il lor

latte, e cacio si consa in cibo, a'vestimēti le pelli, e la lana. Appresso cominciarono a dimesticar tutti gli altri animali, che avvisarono, che fossono utili alla generazione umana. E ancora di tutte le generazioni degli animali dimestichi si dice, che molti ne son salvatichi in diversi luoghi del mondo. Imperciocchè in Frigia si dice, che son molte greggè di pecore salvatiche, in Samotracia le capre, e i porci in Italia, e in Dardania, Media, e Tracia, molti buoi salvatichi: e in Frigia, e Caonia asini salvatichi: in certa parte della Spagna cavalli salvatichi. Dirò adunque degli animali, che si nudriscono, i quali saper potei, così, per dottrina degli antichi savi, come per esperienza de' moderni: E però non tutti gli huomini, in tutte le cose, ma certi in certe cose più, o meno ammaestrati si truovano. Lascio il compimento di questa opera a quelli massimamente, che sono in cotali cose esperti. Imperocchè, come dice il Filosofo, la sperienza fa l'arte, e quella più pienamente, alla quale la naturale ragionevole è congiunta. Ma perchè infra tutti gli animali si giudica, che'l cavallo sia più nobile, e più necessario, così a' Re, e agli altri Principi, nel tempo della guerra, e della pace, come eziandio agli ecclesiastici prelati, e a tutti gli altri huomini; dirò principalmente di loro più pienamente, e degli altri sotto brevità, a' quali molte cose dette, de' cavalli, si potranno adattare, per l'affinità della lor natura.

Dell'età de'cavalli, e delle cavalle. Cap. I.

Colui, che vorrà aver greggia di cavalli, e di cavalle, principalmente, secondo che dice Varrone, convien che riguardi l'etade, cioè, che non sieno di meno di tre anni, ne più di dieci l'età de' cavalli, e quasi di tutti gli animali, che non hanno l'unghie fesse, e anche di quelli, che son cornuti, secondo che dice Varrone, e simigliantemente Palladio. Si conosce la loro età in ciò, che'l cavallo primieramente in 30. mesi, secondo che dice, perde i denti di mezzo, due sopra, e due sotto. Quando cominciano a entrare nel quarto anno, ne gittano altrettanti prossimani a quelli, e quegli, che hanno prima gittati, rimettono. Ancora nel cominciamento del quinto anno, perdono similmente gli altri quattro, cioè due di sopra, e due di sotto, prossimani a' predetti, i quali, rinascendo, cominciano a compiere il sesto anno: nel settimo anno gli hanno

tutti ri-

tutti rimessi, e compiuti. Ma quando sono di più tempo, non si può poi sapere di che età si sieno, fuorchè quando i loro denti son diventati piegati, e ciglia canute, e sottesse sarà scavato: la qual cosa, quando sarà apparita, si dice, che avrà sedici anni. Ma un certo savio huomo esperto ne' nostri tempi, mi disse, che 'l cavallo ha dodici denti, cioè sei di sopra, e sei di sotto, e son tutti dinanzi, con li quali si conoscono l'etadi, o vero i tempi de' cavalli. Appresso hanno gli scaglioni, e appresso a questo hanno i mascellari, e può esser, che certi cavalli n'hanno più, e allora i denti son doppi. E può esser, che 'l cavallo gitti di questi alcuni, e da indi innanzi non rinascono: ciò non nuoce al cavallo, ad altro, ch' al pascere. Imperocchè essi denti dinanzi son quegli, che pascono, ed imperò sarà di minor prezzo. E 'l masticar de' cavalli si fa per li denti mascellari. Ancora i primieri denti, i quali mutano, sono due di sopra, e due di sotto, i quali s'appellano il primo morso, e allora s'appella puledro di primo morso, laqual cosa dice il predetto, che si fa l'anno secondo, e poi muta gli altri quattro denti prossimani, cioè due di sopra, e due di sotto, i quali si chiamano mezzani, cioè il secondo morso, e allora si chiama puledro di secondo morso. Appresso muta gli altri quattro, cioè due di sopra, e due di sotto, i quali si chiamano quadrati, cioè il terzo morso, e allor s'appella cavallo. E quando nasce il puledro, nasce co' denti dinanzi, e poi nascono gli scaglioni: e quando questi scaglioni nascono, troppo lunghi, intanto che danno troppo impedimento al cavallo al roder l'annona, e ad ingrassare, li segano li maliscalchi. E quando il puledro è fatto cavallo, diventano i suo' denti più radi, e i capi de' denti diventano neri, e dilungano: e per alquanti anni staranno canidi: e quando comincia ad invecchiare il color de' denti di bianco, si muta in color di mele: e dopo questo diventano bianchi, sì come il color della polvere, e diventano più lunghi. Ma la lunghezza di loro denti è alcuna volta per natura, sanza vecchiezza, per la qual cagione si segano i denti a' vecchi cavalli, acciocchè sia creduto, che sieno giovani.

Della

Della forma delle buone cavalle, e degli stalloni, e come s'ammettano. Cap. II.

Secondamente, che dice Varrone, la forma delle cavalle dee essere di mezzana grandezza, perocchè non si conviene, che sieno vaste, ne minute, e con groppa, e ventri lati, e ampli. Ancora i cavalli, che vorrai aver per coprire, convien, che si scelgano belli, e di largo corpo, e che in niuna parte sien difettivi. E si deono pascere ne' prati, con erba, e, nelle stalle, alle mangiatoie, di secco fieno. Quando avranno partorito si dia loro due volte il dì l'acqua, dando loro l'orzo. E'l cominciamento di loro coprimento si dee fare dall'equinozio vernale, infino al solstizio, acciocchè 'l parto si faccia in acconcio tempo, cioè in istagione di molte erbe, onde la cavalla abbia abbondanza di latte: imperocchè per questo diventeranno maggiori le membra, e tutto 'l corpo del puledro. E dicesi, che nascono nel dodicesimo mese a dì dieci: e che quelli, che dopo questo tempo nascono, sono inutili. Convengonsi ammettere, o vero coprire allora, che 'l tempo dell'anno sarà venuto, due volte per giorno, cioè la mattina, e la sera, mettendo in mezzo un dì: e se si lega la cavalla copirranno più tosto, e'l cavallo non gitterà il seme indarno per desiderio, che abbia: perchè le cavalle manifestano la sufficienzia del coprire in ciò, che si difendono, ne si lasciano più coprire. E quando i cavalli hanno abbominazione di coprir la cavalla, si prende il mezzo, o vero midollo della squilla, e si pesta con acqua a spessezza di mele, e si tocca con essa la natura della cavalla, e appresso, con quella medesima, si tocca le nari del cavallo. Anche è da sapere, che 'l cavallo dee esser generato da stallone, vulgarmente appellato guaragno, il quale sia diligentemente guardato, e poco, o niente cavalcato, e con pochissima fatica ritenuto: imperocchè, quanto più desidera la cavalla, tanto più perfettamente gitterà il suo sperma. E nel ventre della magra madre si genera maggior puledro. Ancora la cavalla, quando fia pregna, non dee esser magra troppo, ne grassa, ma in quel mezzo, imperocchè, per la troppa grassezza, dentro si costrigne il luogo dove sta il puledro, in modo che non si possono le sue membra, a sufficienza, dilatare, e la troppo magra non può sufficiente nutrimento dare al figliuolo, per la qual cosa nasce magro, e debile. An-

1 2 3 4

bile. Ancora, secondo che dice Palladio, non si dee costrigner la cavalla pregna, ne dee sostener fame, ne freddo, ne stare in luogo stretto, ne calcato d'altri cavalli. Ancora le nobili cavalle, e che nudriscono maschi cavalli, dovemo far coprir di due anni l'uno, acciocchè dia a' suo' puledri copia di puro latte. L'altre si deon coprir
5 più spesso. Anche dice, che lo stallone dee essere di cinque anni almanco, ma la femmina è buona di due: La quale se avrà passati dieci anni, ne nascerà indottrinabile, e cattivo puledro. Ancora scrive Varrone, che le cavalle pregne si deono guardare, dalla troppa fatica, e che non istieno in luoghi freddi, imperocchè 'l freddo massimamente è loro dannoso. Ed imperò si conviene, che delle stalle si rimuova l'umore, e ch'abbiano l'uscio, e le finestre serrate, e che nelle mangiatoie si ponga, intra ciascuna, un legno, il quale divida, e sparta, acciò fra loro non si possano azzuffare. Ancora dice, che la cavalla non conviene, che sostenga fame, ne che s'empia di cibo.

Della natura de' cavalli, e come nati tener si deono. Cap. III.

1 QVando il cavallo nasce, utile cosa sarà, che nasca in luogo pietroso, e montuoso, imperocchè, per lo luogo pietroso e duro, fanno l'unghie più sode, e dure, e per lo montuoso fanno miglior gamba, per l'esercizio dell'andare in sù, ed in giù. E, poichè 'l puledro è nato, si dee andare dietro alla madre, per ispazio di due anni, e non più, imperciocchè allora naturalmente comincia a poter lussuriare, e volendo montar la madre, e, montandola, n'aurebbe danno, e agevolmente si potrebbe in alcuna parte guastare: ma se potesse star sanza la madre nelle pasture, e sanza altre cavalle, infino a' tre anni, molto gioverebbe alla salute delle sue gambe,
2 e di tutta la persona. E dice Varrone, che a' puledri fatti, di cinque mesi, si dee dar la farina dell'orzo, intrisa con la crusca: e anche qualunque cosa nata in terra, che volentier mangiassero. Ancora, poichè saranno d'un anno, si dee dar loro l'orzo, e la crusca, infino che saranno lattati, e non si deono dal latte partire, anzi i due anni. E mentre che stanno con le madri, si deono alcuna volta toccar con mano, acciocchè non ispaurissero, quando fossero dal latte partiti: E per questa medesima cagione si deono quivi appiccar de'

car de' freni, acciocchè, quando son puledri, s'avvezzino di vedere i visi degli huomini, e d'udire il romor de' freni.

Del pigliare, e del domar de' cavalli. Cap. IIII.

1 *QVando il puledro è di due anni, si dee soavemente legare al collo, con forte e grosso capestro, fatto di lana, imperocchè la lana, per sua morbidezza, è più adatta a ciò, che 'l lino, o la canapa, e si dee legare in tempo fresco, o in tempo nuvoloso, imperocchè se nel tempo caldo faticasse troppo della disusata presura, potrebbe agevolmente ricevere lesione. Ma poichè sarà preso e legato si dee dargli compagnia d'alcun cavallo domato, imperocchè più salvamente si conducerà con esso, perchè simile con simile si rallegra. E Varro dice, che 'l cavallo, che si doma, compiuti i tre anni, diventa migliore. Dal qual tempo, innanzi gli si suol da-*
2 *re farrago, cioè ferrana, la quale, per purgamento massimamente, è necessaria al cavallo: la qual cosa per dieci giorni si dee fare, e non lasciargli alcuno altro cibo mangiare. Ma dagli undici, infino in quattordici, e dieci dì più oltre, si dee continuamente dare orzo, crescendolo a poco a poco. Appresso mezzanamente si dee forbire, e cavar fuori, e, quando sarà sudato, ugnerlo d'olio: e, se sarà freddo, si faccia fuoco nella stalla. E, quando si doma, si leghi alla mangiatoia, con due redini di forte e morbido cuoio, acciocchè, per la sua fierezza, poichè avesse rotte le redini, non si guastasse le gambe, o si calterisse in altra parte. E mentrech'e'*
3 *persevera nella sua fierezza, sempre gli sia data compagnia di caval domato, simigliante a lui, e si tocchi spesso con mano dolcemente, e soavemente. Ne si dee giammai il domatore con lui gravemente adirarsi, acciocchè, per la 'ndignazione, non pigli vizio, ma facciallo diventar mansueto, con grãde perseveranza di lisciamento, e ammorbidamento, infinattanto che diventi mansueto, come si conviene, e che si lasci levare i piedi, e percuotere a modo, che quando si ferra. Anche si dee porre per giorno due volte, o tre un fanciullo sopr'esso, alcuna volta boccone col ventre, e poi a sedere.*

Della

Della guardia de' Cavalli. Cap. V.

Il Cavallo si dee guardare in cotal maniera, cioè. Che principalmente gli si metta il capestro di forte, e morbido cuoio, e si leghi con doppie redine alla mangiatoia, al modo, che di sopra è detto. E i suo' piè dinanzi si leghino con pastoia fatta di lana, e si leghi all'un de' piedi di dietro, acciocchè in alcun modo possa andare innanzi, la qual cosa si fa per salvare la sanità delle lor gambe. Ancora il luogo, dove il cavallo dimora, sia il giorno bene purgato e netto: ma la notte gli si faccia letto di paglia, o di grosso fieno, alto infino alle sue ginocchia, acciocchè si riposi bene, e la mattina per tempo se ne cavi fuori, e si forba, e si streggbi per tutto. Apprèsso si meni all'acqua ad abbeverare, con picciol passo, e si tenga infino alle ginocchia in acqua dolce fredda, o in acqua di Mare, o, poco più sù, così da mane, come da sera, per ispazio di tre ore. Imperocchè cotali acque naturalmente le gambe del cavallo diseccano: la dolce, per la sua freddezza, e quella di Mare, per la sua secchezza, costrignendo gli umori, ch'alle gambe discendono, i quali son cagione d'infermitadi. Poi, quando si rimena, non si dee in alcuna maniera mettere nella stalla, infinattanto, che le sue gambe si forbino, e asciughino, imperocchè la fummosità della stalla, suol generar, per la sua caldezza, galle, e mali umori alle gambe bagnate. Anche è util cosa molto, che 'l cavallo spessamente mangi in terra, allato a' piè dinanzi, sì che appena possa la profenda, e 'l fieno pigliar con bocca: per la qual cosa il collo è costretto a stendersi, per lo prender del cibo, e diventerà più sottile, e utile, e bello per vedere: e ancora le sue gambe crescono più. Anche mangi il caval giovane fieno, erba, orzo, vena, spelda, e simiglianti cose, imperocchè 'l fieno, e l'erba, per la loro umidità dilatano, e crescono il lor ventre, e corpo per tutto. Ma quando sarà in perfetta, e compiuta etade, mangi paglia d'orzo, per la quale non diventa soperchio grasso, ma si tiene in convenevoli carni, e in cotale stato si può più sicuramente affaticare, imperocchè 'l cavallo non dee esser ne troppo grasso, ne troppo magro: perocchè se sarà troppo grasso, gli umori superflui agevolmente discendono alle gambe, e generano infermitadi, le quali sono usate di venir nelle gambe de' cavalli, e spezialmente avvegnono loro, quando

subitamente s'affaticano disordinatamente. Ancora, per troppa magrezza, manca loro le forze, e diventano più rustichi a vedere. Ancora il caval di compiuta etade, nel tempo della Primavera, intorno alla mietitura, dee rodere erbe solamente purgative, stando non fuori, ma sotto'l coperto, con grossa coperta di lana, acciò non infreddi, per la freddezza dell'erba, o incorra in più gravi mali. Ancora l'acqua, che dee bere il cavallo, dee essere alquanto salata, e che corra soavemente, o alquanto turbata, imperocchè cotali acque son calde, e grosse, ed imperò sono più nutritive, e più convenevoli a' corpi de' cavalli: imperocchè quanto l'acqua è più fredda, e più corrente, tanto meno sazia, e nudrisce il cavallo. Facciaglisi ferri, che gli si confacciano, tondi, al modo dell'unghie, e leggieri, e stretti intorno all'unghie, e bene accostanti, imperocchè la leggerezza del ferro rende il cavallo leggieri, e agevole a levare i piedi, e la sua strettezza rende l'unghie maggiori, e più forti. Ancora il cavallo sudato, e fortemente riscaldato, non dee mangiare, o bere alcuna cosa, infinattanto, che coperto, con panno, e alquanto attorno menato, sia libero dal sudore, e dal caldo. Anche è da sapere, che'l disusato cavalcare, fatto di notte, nuoce al cavallo: ma quello della mattina molto è utile. Anche è bisogno, che, nel tempo caldo, abbia il cavallo continuamente coverta di lino per le mosche, e quelle della lana, per lo freddo. Ed è da sapere, che per guardar la sanità del cavallo, si dee quattro volte segnare della vena usata, cioè. Nella Primavera, nella State, nell'Autunno, e nel Verno. Ancora è da notare, che'l cavallo bene, e diligentemente guardato, e temperatamente, come si convien cavalcato, dura prosperoso e forte, quanto a' più, per ispazio di venti anni.

Della dottrina, e costumazion de' Cavalli. Cap. VI.

QUanto a costumare il cavallo, si richiede principalmente, che gli si metta leggerissimo freno, ed eziandio debole, il cui morso sia unto con mele, o con altro liquore, imperocchè cotal freno riceverà più agevolmente, e sosterrallo, e, per la dolcezza, lo riceverà l'altra fiata più volentieri: e così, poichè avrà ricevuto, sanza malagevolezza, il freno, si meni alquanti giorni a mano, infinattanto, che ottimamente seguiti colui, che'l mena. Poi appresso, sanza

so, sanza romore alcuno, quanto più soavemente, e lieve si può, si cavalchi, sanza sella, a poco a poco, e con piccolo passo, e si vol
2 ga spesso a destra, e a sinistra. E, se sarà bisogno, gli vada innanzi alcuno a piè: e ogni dì, cioè dalla mattina, per tempo, insino a mezza terza, si cavalchi per luoghi piani, e sanza sassi. E quando, per ispazio d'un mese, sanza sella, sarà cavalcato, gli si ponga soavemente la sella, e sanza strofinio, e sanza romore: e si meni dolcemente con essa, infinattanto, che venga'l tempo del Verno. E quando il cavalcator sarà sopr'esso salito, nol dee muover prima, che s'abbia acconci i panni, imperocchè, per questo, il cavallo s'ausa a star cheto, e fermo, ad utilità del cavalcatore. E, dopo questo, approssimandosi il tempo freddo, s'ammaestri, in cotal
3 maniera, cioè. Che'l cavalcatore il faccia la mattina per tempo, per li campi arati, temperatamente trottare, volgendolo spesso, così a destra, come a sinistra, essendo la redina destra più corta un dito grosso, per traverso, che l'altra, perocchè'l cavallo naturalmente è più inchinevole alla sinistra: e se sarà bisogno gli si muti più forte freno, intanto che agevolmente, quando vorrà il cavalcatore, si ritenga. Facciasi anche trottar, per la terra arata e non arata, e per l'uguali, e non uguali, acciocchè avvezzi i piedi, e le gambe più agevolmente levare: e per questa medesima ragione si meni per li luoghi renosi. E quando saprà ben trottare, con più
4 brieve, e tostano salto, che si potrà, si meni a gualoppo, e questo non si faccia se non una fiata per giorno, imperocchè, per troppo gualoppare, diventano spesso ritrosi, cioè che tornano indietro. Ancora osservi il cavalcatore, nel cominciamento del suo corso, e introttare, e in gualoppare, che tenga le redine del freno con le mani abbasso, allato al dosso, sì che'l cavallo, a poco a poco, chinando il collo, chini il capo intanto, che sempre porti la bocca allato al petto, imperocchè, per questo, vede più chiaro il suo andamento, e meglio a ciascuna parte si volge, e più agevolmente si tiene alla volontà del cavalcatore. Ancora si dee considerare, e conoscere la durezza, e morbidezza della bocca del cavallo, e, secon
5 do le dette cose, gli si ponga il freno; i quali son di molte maniere: imperocchè sono alcuni, che sono molto dolci, e morbidi, e altri, che son meno; e altri che sono asprissimi, e durissimi, e altri, che son men duri, e altri, che sono in quel mezzo. Ma le loro forme lascio di scrivere, perocchè son note a quegli, che gli fanno: e anco-

ra non si possono così apertamente mettere in iscritto, come si possono veder con l'occhio. Simigliantemente è utile molto di cavalcarlo spesso, per la cittade, e spezialmente ne' luoghi dove si fabbrica, o dove si fa romore, o strepito, perocchè per questo diventa sicuro e ardito. Ma se temesse di passare per li predetti luoghi, non si dee costrignere aspramente, con gli sproni, e con lo scudiscio, ma si meni lusingando, con leggier percossa. Ancora è bisogno, che sopr'esso si salga, e scenda spesso, e dolcemente, acciocchè s'avvezzi, al salire, e allo scendere, di star pacificamente. E tutte le predette cose si deono osservare, infinattanto, che i denti del cavallo sieno perfettamente mutati, la qual cosa si fa, per ispazio di cinque anni compiuti. E, poichè i denti saranno mutati, gli si cavino della mascella di sotto, il più salvamente, che si puote, quattro denti, cioè dall'una parte, e altrettanti dall'altra, i quali scaglioni e piane, dalle più genti, s'appellano, e quasi continuamente contrastano al morso del freno. E innanzi che 'l freno gli si metta, si lasciano le piaghe un pochetto saldare, e allora gli si mette leggier freno. E nota, che 'l freno del cavallo dee essere nè troppo duro, nè troppo dolce, ma in quel mezzo. Anche diventa il cavallo, per lo detto cavar de' denti, più grasso, perocchè, per questo, lascia la sua fierezza, e furore. Dopo 'l trar de' denti si cavalchi, sì com'io dissi, movendolo da capo con piccioli salti, spesse volte scontrando i cavalli, entrando, e uscendo, acciocchè s'avvezzi a entrar fra essi, e a partirsi da essi. E quando il freno sarà trovato, che si conformi, e confaccia al cavallo, non si muti, acciocchè per quel mutamento, non si guasti la bocca del cavallo. Ancora quando il cavallo sarà dimesticato convenevolmente, col freno, si dee avvezzare a correre, e corrasi la mattina per tempo una fiata la settimana, per ispazio quasi della quarta parte d'un miglio, nel cominciamento, per via ben piana: e appresso si potrà crescere il suo corso, insino ad un miglio, e più, se piacerà. Ed è da sapere, che quanto più spesso si corre temperatamente, tanto per l'uso diventerà più tostano, e movente. Ma se si spesseggerà l'uso del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente, e arrabbiato, e impaziente, e perderà la maggior parte del suo affrenamento. Ancora è da sapere, che da che il cavallo sarà perfettamente addottrinato da frenare, il faccia sovente il cavalcator gualoppare, correre, saltare, tuttavolta temperatamente, imperocchè il lungo riposo fa

6

7

8

9

poso fa il caval cattivo, e pigro, e in quel che è stato ammaestrato, agevolmente perde le cose, che dette son di sopra. hanno luogo ne' cavalli, che si diputano ad arme, e milizia: imperocchè alcuni cavalli si diputano a vettura, alcuni a coprire, alcuni a correre, altri al carro, i quali diversamente si deono addottrinare a' loro usici. Ancora sono alcuni, che voglion cavalli piacevoli, e riposati, e cotali cavalli si deono castrare, imperocchè, per questo, diventeranno più mansueti.

Del conoscimento della bellezza de' Cavalli. Cap. VII.

IL bel cavallo ha il corpo grande, e lungo, e le sue membra tutte proporzionalmente alla sua grandezza, e lunghezza rispondono: e'l suo capo dee essere sottile secco, e convenevolmente lungo, e la sua bocca grande e squarciata: e abbia le nari gonfie, e grandi: e dee avere i suoi occhi grossi, e che non gli abbia scavati in entro, ed abbia gli orecchi piccioli, a modo d'aspido, e'l collo lungo, e sottile, verso'l capo. I crini sien piani, e pochi, e'l petto grosso, e ritondo. Il dosso corto, e quasi piano. I lombi ritondi, e grossi: le costole grosse, a modo di quelle del bue. Il ventre lungo, e l'anche lunghe e tese. La groppa grossa, e ampia. La coda lunga, con pochi crini e piani: i fianchi larghi, e ben carnosi: i garretti ampi assai, e secchi, ed abbia le falci chinate, come il cerbio: l'unghie de' piedi ampie, dure, e scavate quanto si conviene. Anche sia il cavallo dalla parte di dietro alquanto più alto, che dinanzi, si come il cervio. Porti ancora il collo levato, e sia grosso, allato al petto. Del suo pelo diversi huomini diverse cose sentirono, ma pare a' più, che baio scuro è da lodar sopra tutti. Finalmente è da sapere, che la bellezza del cavallo si può meglio conoscere, essendo il cavallo magro, che grasso.

De' segni della bontà de' cavalli. Cap. VIII.

IL miglior cavallo, che sia è quello, il cui volto è ampio, è il cui vedere è a lunga e acuto, ed è ben traversato, e che ha forti orecchi, lunghe chiome, e ampio petto, e schienale corto, e che ha lunghe le cosce, e gambe dinanzi, e le gambe di dietro ha corte, e che

ha sot-

ha sottile il musello, & caput fastum, e soavi peli, e ampie groppe, e collo grosso, e che mangia bene. Ancora il cavallo, che ha grandi nari, e gonfie, e gli occhi grossi, non iscavati, si truova naturalmente essere ardito. Anche il cavallo, la cui bocca è grande, e le mascelle sottili, e magre, e che ha il collo lungo, e sottile, verso il capo, è abile ad affrenare. Ancora il cavallo, che ha le costole grosse, come quelle del bue, e'l ventre ampio, e pendente di sotto, si giudica che sia affaticante, e sofferente. E quello, i cui garretti sono ampi, e distesi, e le falci distese, e corte, le quali ragguardino i garretti d'entro, dee essere tostano e agile nel camminare. E'l cavallo, che ha i garretti corti, le falci distese, e anche forti, dee essere naturalmente ambiante. Il cavallo, che naturalmente ha grosse le giunture delle gambe, e corti i pasturali, a modo di quelli del bue, si giudica, che sia forte. Il cavallo, che tiene il tronco della coda strettamente intra le cosce, è forte, e sofferente, secondo la maggior parte, ma non è tostano. Il cavallo, che ha le gambe, e le giunture pelose assai, e i peli, che sono in esse molto lunghi, è affaticante, ma non si truova di leggiere agile. Anche il cavallo, che ha la groppa lunga, e ampia, e l'anche l'unghe, e distese, e che sia più alto di dietro, che dinanzi, si truova, secondo i più, esser veloce in lungo corso.

De'segni della malizia, e de'vizij, e dell'utilità de'cavalli. Cap. IX.

IL Cavallo, le cui mascelle son grosse, e'l collo corto non s'infrena di leggier, come si conviene. Il cavallo, le cui unghie son tutte bianche, appena avrà giammai duri piedi. Il cavallo, che ha gli orecchi pendenti, e grandi, e gli occhi scavati in entro, sarà lento, e tardo. Ancora, quando la parte dinanzi del naso del cavallo, cioè il moccolo, è molto basso, non puote il cavallo per le nari respirare, e però è di minor valuta. Ancora, quando il cavallo vede di giorno, e non di notte, si scema la metà di quel, ch'e'varrebbe: e questo si conoscerà se'l menerai la notte alla cosa, che'l giorno teme, e allora non teme: e ancora quando non muove i piedi la notte, come il giorno. Anche se gli occhi del cavallo son biāchi scema molto il prezzo del cavallo, imperocchè quando è menato alla neve, o a luogo freddo, non vede, ma vede ben nel luogo non luminoso, e nel

tempo caldo. Il cavallo, che gitta gli orecchi indietro, in ogni tempo, è di minor prezzo, imperocch'egli è sordo. Quando il cavallo non anitrisce, ne fa romore, ne suono alcuno, con la bocca è segno ch'e' sia sordo. Anche il cavallo, ch'ha duro collo, e quello è sempre disteso, e, quando va, non lieva il capo, e non muove il collo a destra, o sinistra, di pessimo vizio, e di gran pericolo a colui, che'l 3 *cavalca, perocchè non si può volgere a sua volontà, e però non è buono per cavaliere. Il cavallo, a cui le ginocchia vanno in entro, a modo d'arco, è di picciol pregio, imperocchè pessimamente vae. Il cavallo, le cui gambe dinanzi si torcono, a modo d'arco, non si dee tenere, perchè poco vale. Il cavallo, le cui gambe dinanzi sempre pare, che si muovano, è di mal costume. Il cavallo, che lieva la coda in su, ed in giù, e di mal vizio. Il cavallo, al quale par sempre enfiato sopra'l ginocchio, in poco tẽpo perderà l'andare. Ancora se al cavallo apparirà enfiamento duro ne' piè dinanzi, o di dietro, non è però in sua operazion nocivo. E dicesi, che se ne' piè di-* 4 *nanzi è duro enfiamento, è sicura cosa, che altro mal non vi scenderà. Il cavallo, che ha in tutti i piedi crepacci, cioè rappe, e non ne può guarire, è di minor valuta, perocch'è di più sozza apparenza. Il cavallo, al quale i peli delle sue giunture si rivoltano in suso, non però riceve lesione al suo operare, e le sue unghie sono più forti. Ancora se'l cavallo muove i piedi in altro modo, che gli altri, riceve, in sua operazion, lesione, e valne di meno. Ancora se andando si tocca l'uno con l'altro piede, molto gli nuoce in sua operazione. Anche se i coglioni del cavallo son molto grandi, è più rustico, e gli nuoce, in sua operazione: e, se la sua vergella sta sem-* 5 *pre fuora, è più rustico, e non si dee cavalcare da onesto huomo. Ancora la morféa, cioè la bianchezza, ch'è nel collo, o nel viso, o sopra gli occhi, fa il cavallo più rustico, ma non lo fa peggiore, in operazione. Ancora non è buono il batter de' fianchi ne' cavalli.*

Delle infermità de' cavalli, e cure loro. Cap. X.

1 V*Eduto è di sopra della bontà, e bellezza de' cavalli, è da vedere al presente delle loro infermitadi, le quali avvengono loro, così per natura, come per accidente: e primieramente si dirà di quelle, che avvengono per natura, le quali alcuna volta, per difetto, o per alcuna cagione, mancano o crescono. Cresce alcuna vol-*

ta, ma rado, e questo avviene, quando nasce con la mascella di sotto più lunga, che quella di sopra, e di simiglianti cose. E quando nasce con alcuna superfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, laquale muro, o vero callo s'appella volgarmente, ilqual si fa sotto'l cuoio. E ancora quando avviene, che in alcuna parte del corpo si facciano superfluità di carne, a modo di gangole, sotto'l cuoio. Induce mancamento, quando nasce il cavallo con un'occhio, o con un'orecchio minor dell'altro, o che abbia un'anca minor, che l'altra, cioè più corta, onde tutta la gamba se ne menoma. Ancora manca la natura, e falla, quando il cavallo nasce con le gambe torte, così nella parte dinanzi, come in quella di dietro, e'l simigliante avvien dell'unghie, e de' piedi, i quali alcuna volta, per natura, son torti: e alcuna volta nasce con giarde ne' garretti, e con le galle nelle gambe, che procedono dal padre, o dalla madre, che l'hanno. E giarda un'enfiatura a modo d'uovo, o maggiore, o minore, la quale nasce ne' garretti, così nelle parti d'entro, come di fuori. Galla è una enfiatura a modo d'una vescica piccola, di grandezza d'una noce, la qual si genera intorno alle giunture delle gambe, allato all'unghie. Nelle predette infermitadi, che nascono al cavallo, nel ventre della madre, per difetto di natura, non si può convenevolmente medicina trovare, ma possonsi trovare, in alcune, alcuni rimedi. Imperocchè quando nasce il cavallo con le gambe torte di dietro, in modo che si percuotano, ritorcendo dentro, o percotendo l'un piè con l'altro, nell'andare, si s'incenda con ferro, a ciò acconcio, nella parte di dietro delle cosce, allato a' coglioni, faccendo attraverso tre fregi, in ciascuna parte delle cosce. Appresso si cavalchi al modo usato, ognindì: e allora, nell'andar ch'e' farà, si fregherrà l'una coscia con l'altra, e, per lo continuo toccamento delle cosce, si scorticherà, a modo d'una piaga. Di che il predetto cavallo, sentendo spesso lo'ncendio, andrà più aperto, che non sarà usato. Ed in simil modo si faccia nelle gambe dinanzi, faccendo le predette cotture dentro ne' lacerti. All'unghie, o a' piè torti si truova questo rimedio, cioè. Che ferrando spessamente il cavallo, si possono l'unghie, come si conviene, acconciare, e al modo della ritondità del ferro dirizzare. Suolsi alcuna volta il cavallo ferirsi dell'un piè nell'altro, per debilità di magrezza, al quale si può sovvenire, ingrassandolo.

Della

Della infermità del vermo muro, e della sua cura. Cap. II.

1 *Contra la'nfermità del vermo muro, si dee la superfluità della carne predetta, insino alla superficie del cuoio, cautamente tagliare: e appresso, se'l luogo non sia nervoso, con ferri tondi scaldati, si cuoca, quanto si conviene: ma se'l luogo fosse nerboruto, vi si ponga suso risagallo polverizzato, a peso d'un tarèno, e più, e meno, secondo che parrà, che bisogni, imperocchè'l risagallo rode a modo di fuoco. Appresso, rose le sue radici, si metta dentro, infino al fondo della ferita, stoppa, in albume d'uovo, bagnata, ed empiasene tutta la piaga, e mutisi una volta il giorno, infino a tre dì. Da indi innanzi, acciocchè tosto saldi, si prenda calcina viva, e altrettanto mele, e si mescolino insieme, e mettansi in alcuno pannicello, e incendasi, con lento fuoco, infinattanto, che se ne faccian carboni, e si polverizzi sottilmente, e si metta nella ferita, con istoppa involta nella detta polvere, la mattina, e la sera, infino, che la carne sia salda, lavata sempre imprima, con vin potente, scaldato alquanto. E se mancasse il risagallo, si prenda, in suo luogo, calcina viva, e tartaro, orpimento, verderame, polverizzati insieme, a peso uguale, e vi si ponga la loro polvere tre, o quattro volte, infino che le sue radici convenevolmente saranno rose, lavata imprima la piaga ottimamente, con aceto: la qual polvere è men forte, che quella di sopra detta: ma appena, o non mai* 2 *vi rinascono i peli: ma, per fargli rimettere, se ne dirà, per innanzi, alcuna cosa.*

Delle gangole, e scrofe. Cap. XII.

1 *Di tutte le superfluità della carne, le quali nascono intra'l cuoio, e la carne, che volgarmente si chiaman gangole, testudini, o scrofole, dico. Che fesso prima il cuoio, per lo lungo, nel luogo dove fieno, e se ne cavin con mano scarnandole prima, con l'unghia, o vero, che si fenda il cuoio, e vi si polverizzi il risagallo pesto, o, con acconci ferri, s'incenda: o vi si polverizzi la polvere della calcina viva, e dell'orpimento, e del tartaro, al modo che di sopra, nella precedente cura, dicemmo. Appresso s'usi la cura scrit*

ta nel medesimo capitolo prossimo passato. Ma se dopo la tagliatura, o vero scarnamento, alcuna vena faccia sangue, si dee costrignere in questo modo. Prendasi due parti d'incenso, e terza parte d'aloè patico, e, polverizzate sottilmente, si dibattano, con l'albume d'un'uovo, e si mescolino, e co' peli della lepre si mettano nella vena. A questo medesimo vale il gesso pesto, con calcina, e co' granelli dell'uva. Anche vale a quel medesimo lo sterco fresco del cavallo, mischiato con la creta, e con l'aceto fortissimo, dibattuto. E nota, che le predette cose, poste sopra la vena, che si vuole strignere, non si deono rimuovere, infino al secondo, o'l terzo giorno. Anche è da sapere, che più sicura cosa è, che le predette gangole si disfacciano, con le predette polveri, fesso imprima il cuoio, per lo lungo, che per tagliarle, e cavarlene, con le mani, se saranno in luoghi nervosi, o vero venosi.

Delle infermitadi accidentali de' cavalli, e della lor cura. Cap. XIII.

DI sopra è stato detto delle infermità naturali de' cavalli, ora si seguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle cose, che loro avvengon nel capo, e dentro al corpo, e poi di quelle cose, che loro avvengon nel dosso: e poi di quelle infermitadi, che avvengono loro ne' membri, da' piedi in sù e poi delle lesioni de' piedi, e dell'unghie.

Della infermitade, che volgarmente si chiama vermo, e della sua cura. Cap. XIIII.

QUesta infermità avvien nel petto del cavallo, presso al cuore, e nelle cosce, presso a' testicoli, per mali umori caldi, ragunati in certe gangole, ch'hanno nel petto, e nelle cosce, i quali concorrono a que' luoghi, per alcun dolore, che quivi accidentalmente viene, e poi discendono alle gambe, ed in essi fanno enfiamenti, e di spesse piaghe. E alcuna volta, per cagion del predetto vermo, si fanno nel cavallo, e spezialmente nel capo, diverse piaghe, e le più son piccole, ed enfiano il detto capo. E alcuna volta fanno, a modo d'acqua, gocciolare gli umori, per le nari, e allora s'appella vermo volativo. E questa cotale infermitade si conosce per l'enfiamen-

fiamento, che si fa de' detti umori, ne' predetti luoghi: e per le piaghe, che de' detti umori fanno, quando si sforzano d'uscir fuori. Curasi in questo modo. Quando le gangole cominciano ad enfiare, o a crescere, più che non sono usate, incontanente si tragga sangue al cavallo, infino, che diventi debile, della vena usata del collo, allato al capo: e anche delle vene usate dell'una, e dell'altra parte del petto, e delle cosce, acciocchè i superflui umori si votino. Appresso si metta nel petto, e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggano gli umori, per convenevole, e spesso fre-
3 gamento d'essi setoni: imperocchè, per cotale menamento, si genera dolore, e quindi, per dolore escono gli umori, e non discendono alle gambe: e non si deono menare i detti setoni, se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mane, e da sera continuamente, in tanto che due giovani, per ciascuna volta, vi s'allassino, cavalcato prima il cavallo, con picciol passo, per gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cavallo d'affaticarsi ciascun giorno, e guarda, che non mangi erbe, e ancora dell'altre cose mangi sì poco, che appena si tenga nelle sue forze, e la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle gangole, o vero vermo, per le sopraddette cure, non
4 si scema, ma soprabbondino gli umori, ch'enfiano di superchio le gambe, allora si cavino quelle gangole, o vero vermi, in questa maniera, cioè. Che si fenda il cuoio, e la carne, per lo lungo, infino che si truovino le gangole, o'l vermo, e, posto giù il ferro, con l'unghie si scarnino, e se ne divellano fuori, con le mani, in modo, che d'essi non vi rimanga niente, e stirpatone fuori il vermo, o le gangole, infino alle radici, di monda stoppa, in albume d'uovo, bagnata, s'empia tutta la piaga: e detta piaga si cucia, acciocchè la stoppa non ne possa uscir fuora. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghi prima il petto, con pezza di lino, per lo vento: e, ciò fatto, non si
5 dee mutar la ferita, infino al terzo giorno: ma da indi innanzi si muti due volte il giorno, bagnando la stoppa, con olio, e albume d'uovo dibattuto, essendo prima la piaga con vin lavata; e così fatta cura vi si faccia nove giorni. Ma poi si lavi la piaga due fiate per giorno con vino alquāto intiepidito, e si metta nella piaga stoppa involta nella polvere, ch'è di sopra, nel capitolo de' muri, che si fae di mele, e di calcina viva: e usisi qualche dì quella polvere, infinattanto, che la piaga sarà salda: nondimeno tuttavolta menando i setoni, e fatigando il cavallo continuamente, al modo, che di

Fff 2 sopra-

sopra è detto. Tuttavolta è da sapere, che'l cavallo non si dee cavalcare, infino al terzo giorno, poi che'l vermo sarà divelto: ma poi ciascun giorno si curi, si come dissi di sopra, con medicamento più forte a struggere il detto vermo. Poichè la carne col cuoio saranno fessi, infino alla veduta del vermo, si prenda risagallo ben trito, e polverizzato, e si ponga sopra'l vermo predetto, e poi la bambagia, e la bocca della piaga si cucia, acciocchè il risagallo nō ne possa uscire, il quale fortemente rode il vermo in nove giorni. E, poichè fia roso e strutto, si curi la piaga, come di sopra dissi. Se per tutte le predette cose gli umori non si posson ristrignere, o seccare, sì che non discendano alle gambe, faccendo pertugi, per modo di picciole vesciche, o vero piaghe; allora incontanente, con ferro ritondo nella punta, o vero capo, s'incendano quelle piaghe, o vero vesciche, infin nel fondo, incendendo prima la vena maestra del petto, attraversa, la qual si stende dal luogo del vermo giuso, infino a' piedi. Poi incesi i predetti pertugi delle gambe, si spanda ne' lati calcina viva due volte solamente per dì, partita la prima cottura de' pertugi, fatta quivi. Ma se per lo vermo rimarrà enfiata la gamba, si dee in questa maniera purgare. Prendansi le mignatte, e si pongano intorno all'enfiatura delle gambe, raso imprima il luogo enfiato, o ancora tutta la gamba. Appresso cavatone, con le mignatte, quanto sangue si puote, tutta la gamba, con aceto, e creta bianca, insieme dibattuti, s'impiastri: o si tenga in acqua fredda continuamente la mattina, e la sera. E questo si faccia infinattanto, che le gambe diventino più sottili. Contra'l vermo volativo, acciocchè gli umori si sottraggano dal capo, gli si scemi sangue da amendue le veni usate delle tempie. Appresso si pongano i setoni sotto la gola, e si menino, e si nudrisca, e cavalchi, e si tenga fermo, e gli si facciano tutte quelle cose, che son dette di sopra nella cura dell'altro vermo. Ma se'l vermo volativo si muta in emoagra, la qual cosa spesso addiviene, gli si deono dare le cose calde, e gli si cuopra il capo con panno di lana, e si faccia dimorare, per riposo, in luogo caldo, e non s'affatichi, in modo alcuno, e mangi sempre le cose calde, sì come fieno, e vena, imperocchè questa è fredda infermità, ma rade volte ne campa.

6

7

8

9

Del morbo antico detto anticuore, e della sua cura. Cap. XV.

Alcuna fiata interviene, che quella gangola detta, la quale intorno al cuor dimora, cresce intanto, per gli umor, che son corsi ad essa, e che al modo usato non discendono alle gambe, che'l suo crescimento ed enfiamento genera apostema, la quale, impe-rocch'è prossimana al cuore, crudelmente gli fa contrario: e questa infermità, da' più, vulgarmente s'appella anticuore. La sua cura è cotale. Quando la gangola pare, che con furore subitamente cresca, e che ingrossi, più che soglia, sanza nulla dimoranza si divella, infino alle radici del petto, sì come di sopra nella cura del vermo è detto: e conciosiacosa che sia al cuor prossimana, si dee, con gran diligenzia, cautamente divellere. E se per lo svellimento, o vero scarnamento suo s'apra vena alcuna e faccia sangue, allora incontanente si prenda, e, stretta con le mani, con filo di seta, strettamente si leghi. Ma se, per l'abbondanza del sangue, non si potesse la vena pigliare, si metta nella piaga le medicine, che stringono il sangue, scritte sopra la cura delle gangole.

Dello stranguglione, e sua cura. Cap. XVI.

Sono ancora altre gangole, intorno al capo del cavallo, delle quali alcune sono sotto la gola, le quali accidentalmente crescono per gli umori del cavallo infreddato, che dal capo discendono ad esse, per lo crescimento delle quali enfia tutta la gola, e costrignesi la via del fiato, ch'esce per la via della gola, per la qual cosa il cavallo appena può respirare, e questa infermità vulgarmente s'appella stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette gangole paiono subitamente crescere, o, più che non sono usate, ingrossare, incontanente si mettano convenevoli setoni sotto la gola del cavallo, e sufficientemente si menino la sera, e la mattina. Ancora si metta in capo al cavallo coverta di lana, e la gola più volte s'unga con biturro, e spezialmente il luogo dello stranguglione predetto, e in luogo caldo si tenga. E se le dette gangole per menamento de' detti setoni, non disenfiano, si divellano, infino alle radici, e le sue piaghe si curino, secondo che la cura del vermo richiede, come è det-

me è detto Ma nel metter del risagallo, si tenga diligente cautela, perocchè se sanza temperamēto vi si mette, troppo rode la carne.

Del morbo della vivola, e sua cura. Cap. XVII.

SOno ancora altre gangole, le quali nascono intra'l capo, e'l collo, sotto ciascuna parte delle mascelle, le quali similmente crescono per flusso di reuma, che dal capo discende, le quali distringono intanto le vie della gola, che'l cavallo appena può mangiare, o bere, e questa infermità si chiama vivole, alla quale, se non si soccorre di presente, subitamente morrà il cavallo: la cui cura è tale. Quando le gangole subitamente par che crescano, ed enfino, a modo d'uovo, costrignendo l'arteria della gola, s'incendono con ferro caldo, e appuntato, infino alle radici, o si tagliano cautamente, con tagliente lancetta. O si faccia, e varrà meglio, al modo detto nel capitolo del vermo, tanto dall'una parte, quanto dall'altra, se sarà bisogno, e la sua piaga si curi, in quel medesimo modo. E se con le predette medicine non si soccorre, è al cavallo impedito lo spirito, intanto che non può respirare, e si muore.

De'dolori, e della lor cura. Cap. XVIII.

I Dolori avvengono in molti modi al cavallo, primieramente, per la superfluità degli umor malvagi, inchiusi nelle vene del sangue. Appresso, per ventusità, la quale entra per li pori nel corpo del cavallo riscaldato, o ch'è nata nelle budella, per gli umori viscosi, che sono iv'entro. Appresso per soperchio mangiare orzo, o altra simigliante cosa, enfiata nello stomaco, o vero nel ventre. Appresso, per troppo ritener l'orina, la quale fa enfiar la vescica. Avviene ancora, ma rade volte, per troppo bere acqua freddissima, allora, che'l cavallo sarà molto riscaldato, la cui cura è tale. Se la doglia sarà, per superfluità d'umori, o di sangue, la qual cosa si conosce, perocchè si torce, e i suo'fianchi si muovono, sanza alcuno enfiamento, e gittasi in terra sovente, e giace, e le vene, più che non sogliono, enfiano; incontanente gli si scemi sangue dalla vena cinghiaia, che è dall'una banda, e dall'altra, presso alla cinghiatura, infino alla debilità del corpo. Appresso si meni a mano, con piccol passo, e non mangi, ne bea, infino, che'l dolore sarà partito.

partito. Il dolor, che avvien per ventusità, si conosce in ciò, che si duole dentro dal corpo, ed ha continuamente i fianchi enfiati, e quasi tutto'l corpo più, ch'e' non suole. E, quando queste cose appaiono, gli si metta per la maggior parte di sotto, un cannello di canna, la più grossa, che si potrà trovare, di lunghezza d'un palmo; unto con olio, e leghi ottimamente con ispago, in capo della coda, acciocchè non ne possa uscir fuori. Appresso incontanente tostamente si cavalchi lungamente, trottando, o vero ambiando, verso luoghi montuosi. E, se sarà tempo fresco, si tenga coperto con coperta di lana, e con le mani unte con olio gli si stropiccino i fianchi fortemente, perocchè, per queste cose, si riscalda il cavallo, e manda fuor la ventusità, per lo cannello. E appresso ciò gli si deono dare a bere, e a mangiar cose calde. Onde dee bere acqua, ove sia cotto comino, e seme di finocchio, per ugual parte, in buona quantità, allora, che sarà alquanto freddata, e mischiatavi farina di grano e tanto stia assetato, che bea quest'acqua. Similmente mangi cose calde, e stia in luogo caldo, coperto con coperta di lana. Ma se'l dolor sarà, per troppo mangiar d'orzo, o d'altra cosa simigliante, enfiato nel ventre del cavallo e nello stomaco, la qual cosa si conosce in ciò, che'l suo ventre sarà duro, e i fianchi enfiati, si faccia decozione di malva, di marcorella, di brancorsina, e di violane, e paritaria, e d'altre erbe lassative, in acqua, e vi si giunga mele, sale, e olio, e semola di grano: e fatta tiepida si metta in un ventricolo, ch'abbia un cannello convenevolmente lungo e grosso a modo di cristeo, e per quello strumento si metta la detta decozione nel ventre del cavallo dalla parte di sotto. E quando si mette dee stare il cavallo molto più alto di dietro, che dinanzi. E messavi la detta acqua si turi bene il posteriore, acciocchè non possa uscirne. Poi si meni il ventre con un legno tondo, e ben pulito da due huomini, l'uno dall'una parte, e l'altro dall'altra, e comincino dalla parte dinanzi, infino dalla parte di dietro, premendo, menino il ventre untolo prima con olio, o con altra cosa liquida untuosa. E quando il ventre, sarà ben menato, si turi il posteriore, e per luoghi montuosi si cavalchi, con piccol passo, continuamente, infinattanto, che gitti fuori tutto quel, che gli fu messo nel ventre, e dell'altro sterco gran parte: e in cotal maniera cesserà il dolore. Ma se'l dolore sarà per ritenimento d'orina, che faccia enfiar la vescica, la qual cosa si conosce, perocchè sotto'l ventre, o in

tre, o intorno a' luoghi della verga, pare, ch'enfil alquanto, e si gitta sovente in terra; allora si prenda, senazioni, curtana, e paritaria, e le radici dello sparago, per ugual parte, e'nsieme si cuocano: e cotte, con una fascia lunga e ampia, si pongano calde intorno alla parte della vergella: e questo si faccia spesso, scaldando lo'mpiastro, quando sarà raffreddo. E se per questo non si provoca l'orina, si faccia cotale sperimento, cioè. Che si tragga fuori la verga del cavallo con le mani unte con olio, e si stropicci con olio. Appresso si pesti alquanto pepe con l'aglio, e nel pertugio della verga, col dito mignolo, si metta. O vi si mettano, e varrà meglio, le cimici peste, e cotte alquanto in olio. E se questo non vi gioverà, si lasci andare il cavallo, con una cavalla liberamente, per la stalla, e così per necessità si provocherà ad orinare. E nota, che questo rimedio si truova utile a tutti i dolori, imperocchè la volontà del coito, molto conforta, e fortifica la natura.

Del morbo infuso, e sua cura. Cap. XIX.

Questa infermità avviene al cavallo, per troppo mangiare, o per troppo bere, per le quali cose si genera troppo sangue, e, discendendo alle gambe, si sparge per esse, e impedisce il suo andare. Ancora incontra per troppa fatica, per la quale discende alle gambe, e a' piedi umori, e sangue, che'l suo andare impedisce: per la qual cagione si convengon l'unghie mutare, se non si soccorre. Avviene ancora alcuna volta per dolori, che avvengono per troppa fatica, e riscaldamento, e che fanno discendere gli umori alle gambe: e questa infermità vulgarmente s'appella rinfondimento, la cui cura è tale. Quando il cavallo par che zoppichi, con uno, o con due, o con più de' piedi, e all'uscir gravemente comincia a muover le gambe, e ancora nel suo volgere è duro, i quali segni son di rinfuso; se'l cavallo è grasso, e di perfetta etade, gli si dia bere a sua volontà, e poi d'amendue le tempie, e di ciascuna gamba delle vene usate, si segni, quasi infino alla debilità del corpo. Appresso in acqua fredda corrente, infin'al ventre si metta incontanente, e vi si tenga continuo, e non mangi alcuna cosa, infino che sia perfettamente guarito. Ma se'l cavallo è giovane e magro, non gli si dia il detto beveraggio, ma gli si tenga il freno in aere freddo, in modo che'l collo, e'l capo sia costretto distendere quanto puote.

Poi ap-

Poi appresso mettasili sotto i piedi pietre vive ritonde, di grossezza d'un pugno, così come gli si facesse un letto, imperocchè, per lo continuo calcar delle pietre tonde, i piedi, e le gambe sono in movimento, per lo quale i nervi delle gambe, indegnati per gli umori, scacciano la gravezza. Ma sia prima coperto di panno lino, bagnato in acqua, e non mangi, ne bea, ne dimori al Sole, insinattanto, ch'al pristino stato non è ridotto. E nota, che questa infermità nuoce poco, o niente a' cavalli giovani, imperocchè di ciò ingrossano le lor cosce.

Del morbo pulsino, o bulsino, e sua cura. Cap. XX.

1 *QVesta infermità avviene per caldo, perchè strugge la grassezza, la quale oppila l'arteria del polmone, in tal modo, che appena il cavallo può respirare: e conoscesi in ciò, che le nari del naso fanno gran respirare, o vero gran soffiare, e i fianchi battono spesso: e questa infermità vulgarmente pulsino, o bulsino è chiamata. Curasi in tal maniera, cioè. Che gli si faccia beveraggio di garofani, di noce moscada, di gengiovo, di galanga, per ugual peso, e di comino, di seme di finocchio per ugual peso, e si polverizzino con buon vino, e vi si giunga gruogo in convenevole quantità, e tante tuorla d'uova, quant'è la quantità delle cose predette. E'l detto beveraggio si metta in un corno di bue, tenendo al cavallo artificiosamente aperta la bocca, e il capo alto, sanza freno, e gli si dia, sì, che gli discenda in gola, stando sospeso il capo del cavallo, per ispazio d'un'ora, acciocchè'l beveraggio discenda nelle budella. Appresso si meni a mano, o si cavalchi, con lento passo, acciocchè non lo possa vomitare, e non si lasci mangiare, per ispazio d'un dì, e d'una notte, acciocchè'l detto beveraggio non sia impedito di far la sua operazione. Dipoi mangi il giorno seguente erbe fresche, o fronde di canne o salce, o di fredde erbe, acciocchè'l caldo del beveraggio si tẽperi, imperocchè, per la detta cura, guarirà il cavallo, se la 'nfermità fia fresca, ma se sarà vecchia si crede, che sia incurabile: tuttavolta si pruovi di curarla in questo modo, cioè. Che l'uno, e l'altro fianco, con due linee, l'una sopr'all'altra, da ciascun capo s'incenda, acciocchè per lo costrignimento del fuoco, si scemi il battimento de' fianchi. Ancora gli si fendano le nari acconciamente, per lo lungo, acciocchè più leggiermente attrag-*

ze attragga l'aere, e mandi fuori il fiato, o vero che, nel tempo della vendemmia, si cibi d'uve mature, o s'abbeveri di dolce mosto, e in questo modo si curerà dalla bulsina.

Del morbo infestuto, e della sua cura. Cap. XXI.

Questa infermità avviene, quando il cavallo sudato, o superfluamente riscaldato, si pone in luogo freddo, o ventoso, imperocchè'l vento, perche i pori sono aperti, entra per la bocca, e per li membri: per la qual cosa si segue attraimento di nervi, con un poco d'enfiamento, che fa venir dolori, e impedisce l'andar del cavallo, e appellasi vulgarmente questa infermità, infestuto: e conoscesi in ciò, che'l cavallo pare, ch'abbia il cuoio un poco steso in fuori, si che con le dita si può appena pigliare, o strignere: e pare che nel suo andare sia impedito a modo, che rinfuso, e i suoi occhi gli lagrimano: la cui cura è tale. Che incontanente si metta in luogo caldo, e poi si prendano alquante pietre vive, e si scaldino inquanto si può, e mettansi in terra sotto'l ventre del cavallo: ma che sia prima il cavallo coperto di panno di lana lungo, e largo intanto, che in ciascuna parte assai avanzi la persona del cavallo: il cui mezzo stia sopra'l dosso del cavallo, e l'estremitadi pendano da ciascuna parte da piede: le quali si tengano abbasso da due huomini: e le dette pietre a poco a poco, e spesso, s'innaffino d'acqua calda, infinattanto, che tutto'l corpo, e le membra del cavallo, sieno in sudor ridotte. E allora s'involga il cavallo nel detto panno e si cinga, e così si tenga tanto, che cessi il sudore. E ciò fatto si prenda biturro caldo, o olio, o altro untuoso liquore, e se ne stropiccino spesso il giorno tutte le sue gambe: o si faccia decozion di paglia di grano, di reste d'agli, di cenere di malva, e con questa decozion calda, tanto quanto può sostenere, si bagnino le gambe, e spezialmente i nervi: e si tengano sẽpre in caldo luogo: e dieglisi mãgiar cibi caldi, infinattãto, che nel loro stato primaio sien ritornati.

Del morbo scalamati, e sua cura. Cap. XXII.

Questa infermità asciuga, e disecca le'nteriora del cavallo, e macera il corpo, e'l suo sterco fa putire, più che quel dell'huomo, e ciò gli avviene, per lunga magrezza, che procede, per

poco ci-

poco cibo, a lui dato, e per molta fatica, la qual riscalda, e disecca le membra intanto, che non può diventar grasso, ne far carne, ne ancora si cura di mangiare. La cura della quale infermità è questa, cioè. Che si solleciti quanto può, che'l corpo del cavallo si mollifichi, e si faccia decozione dell'erba violacea, e paritaria, e di malva, e di crusca d'orzo, le quali cose cotte bene, si colino: e in quest'acqua si metta biturro in buona quantità, e cassiafistola liquefatta, presso di tre tarèni: e col sopraddetto strumento, a modo di cristéo, alquanto caldo, si metta, per lo posteriore del cavallo, e si faccia per tutto al modo, che di sopra è detto, nel capitolo de' dolori: eccetto che quest'acqua si vuol tenere nel ventre del cavallo, quanto si puote. Poi gli si faccia beveraggio di tuorla d'uova, di gruogo, e d'olio di vivuole, dibattuto a sufficienza con buon vin bianco, e si metta in corno di bue, e due volte, o tre, pieno gli si dia, secondo che nel trattato del pulsino si disse. Puossi fare ancora quest'altra sperienza, cioè. Che'l cavallo si ponga solo nella stalla, e non mangi niente, ne bea, per due, o tre giorni, poi gli si dia lardo, o carne di porco salata, a sua volontà, laqual, per la fame e per lo salsume del lardo, mangerà volentieri, e gli si dia incontanente a bere acqua calda, quanta ne vuole. Appresso si cavalchi un pochetto, intanto che voti il ventre delle cose predette, e, voto, che sia, gli si dia grano ben mondo, e cotto, con un poco di sale, e secco al sole, o in altro modo, due volte il giorno, innanzi ch'e' bea, imperocchè cotal grano nudrisce, e sazia intanto, che'l cavallo agevolmente ne'ngrassa.

Del morbo aragaico, e sua cura. Cap. XXIII.

Questa infermità, che volgarmente s'appella aragaico, si fa nel ventre del cavallo, la quale induce torzioni, e fa rugghiamento nelle budella, e costrigne il cavallo a mandar fuor lo sterco indigesto, e liquido, a modo d'acqua: onde appena puote il cavallo alcuna cosa mangiare, che non la mandi fuori, anzi che l'abbia smaltita. La quale alcuna volta avviene per orzo, o per altra simil cosa, rosa da lui, e non digesta, e alcuna volta per bere acqua fredda, poichè avrà roso l'orzo, sanza alcuno intervallo di tempo, e alcuna volta per veloce corso, o vero gualoppo fatto, dapoi che avrà incontanente di sua volōtà bevuto, la quale si diguazza nelle

bulletta, per lo corso. Ancora avviene alcuna fiata, per troppo enfiamento del corpo del cavallo, che ha dolori: per le quali cagioni, indebolisce il cavallo intanto, che appena si può su le gambe tenere: la cui cura è tale. Quando l'huomo s'accorge due, o tre volte, che'l cavallo schizza lo sterco a lunga, a modo d'acqua, fatto con l'orzo, non ismaltito, si lievi incontanente la sella, e'l freno, e per le pasture si lasci liberamente andare, infinattanto che sia ristretto: e non si dee muovere innanzi, perocchè'l movimento diguazza il ventre, e fagli mandar fuori il cibo, innanzi che sia smaltito. Ancora quanto può si guardi dal bere, imperocchè a questa infermità gli è l'acqua nociva, per la sua liquiditade. Ancora alcuna volta questa infermitade rinfonde il cavallo, e allora si curi, come nella detta infermità si mostra.

Del cimurro, e sua cura. Cap. XXIIII.

E Un'altra infermità, che s'appella cimurro, vulgarmente, la quale avviene, quando il cavallo è stato assai nel capo infreddato, per la qual cosa discende, per le nari, un flusso, a modo d'acqua, continuamente. Avviene ancora alcuna volta, per la'nfermità, che s'appella vermo volativo: onde seguita, che'l cavallo manda fuori tutta l'umidità del capo, per le nari. La cui cura è tale, cioè. Che si faccia una coperta al capo del cavallo, e sopra si tenga in luogo caldo, e si dieno in cibi cose calde: e suolgli far sovente utilitade, pascer picciole erbe: imperciocchè, quando per ischiantarle tiene il capo basso, discorrono, per le sue nari, la maggior parte de' suoi umori. Vale ancora se'l fummo delle pezze, e della bambagia si mandi al cerebro, messo per le nari, imperocchè gli umori, anticamente raccolti e ristretti, dissolve. Ma nel più si truova questa infermità incurabile.

Della frigidità del capo, e sua cura. Cap. XXV.

LA freddezza del capo muove dolor nel capo de' cavalli, e sordamento, e fa lor venir tossa, e provoca la gola: la qual cosa leggiermente avviene, quando il cavallo si mette in istalla molto calda, e poi subitamente si mena a freddo vento: e spessevolte, per alcuna cagione d'altre frigidità ricevute. Alcuna volta è costretto il

stretto il cavallo di tossire, e perde gran parte del mangiare e del bere: La cui cura è tale. Quando gli occhi del cavallo paiono alquanto enfiati, e alcuna volta lagrimano, e gli orecchi saranno freddi, e similmente l'alito delle nari sarà freddo, e i fianchi gli batteranno, più che non saranno usati, e mangerà meno, che non sarà usato, e berà assai meno, e comincerà a tossire spesso, e starnutare, allora si potrà giudicare, ch'e' sia infreddato, cioè, che abbia frigidità di capo: per la qual cosa s'incendono le gangole, che vivole sono appellate, che sono tra'l capo, e'l collo, sotto le mascelle, con ferro appuntato, il quale fori le gangole: e simigliante s'incendono a mezzo la fronte, acciocchè gli umori freddi, riscaldati, sieno costretti a svaporar fuora. Ancora gli si mettano sotto la gola setoni, acciocchè, per loro, gli umori abbiano via d'andar fuori. Ancora tenga sopra'l suo capo coperta di lana, e si stropicci spesso, con biturro, intra gli orecchi. A quel medesimo vale l'olio allorino, messo in pezza di lino, e acconciamēte legato al morso del freno, bevendo sempre il cavallo col freno in bocca: e quel medesimo adopera la savina legata al freno. A quel medesimo vale il fummo di panno di lino arso, e per le nari ricevuto. Ancora vi vale il grano ben cotto, e, messo in un sacchetto, caldo quanto patir si potrà, e legato al capo del cavallo in modo, che, messa la bocca, e le nari entro'l sacchetto, riceva il fummo entro alle nari, e mangi del grano a sua volontade. Alla qual cosa sarà utile, se'l detto grano si cocerà col puleggio, e con la savina. Anche vi vale, se si legherà strettamente una pezza ad un bastone, e s'unga con sapone saracinesco, e quanto si può più acconciamente si metta leggieri nelle nari del cavallo, e poco stante se ne cavi: imperocchè per questo il cavallo starnutirà, e gitterà gli umor freddi, e liquidi, a modo d'acqua. Anche vi vale il biturro con l'olio allorino mischiato, e messo nelle nari. Anche si dee da tutte le cose fredde guardare, e usi cose calde, e bea spesso acqua cotta, e calda, sì come nel capitolo de' dolori si contiene, e in cotal maniera si potrà liberare.

Del morbo degli occhi, e sua cura. Cap. XXVI.

ALcuna volta interviene, che per la detta infermità del capo, gli umori discendono agli occhi, e fannogli lagrimare, e fanno sopr'essi panni di scuritade, o rossore: per le quali cose non può'l cavallo, come si convien, vedere, e guardare: la cui cura sia cotale. Se gli occhi lagrimano, si faccia strittorio d'olibano, e mastice polverizzati, e, dibattuti con l'albume dell'uovo, si pongano sopra una pezza larga quattro dita, e lunga tanto, che posta sopra la fronte, si possa sotto le tempiè legare: ma sia imprima il luogo raso, dov'è lo strittorio, e tanto vi si lasci, che gli occhi si rimangan di lagrimare. E quando se ne vorrà levare, se ne lievi con acqua calda, e olio, o con altra cosa untuosa, dibattuti insieme. A quel medesimo vale, se ambe le vene, dall'una tempia e dall'altra, s'incendano con fuoco. E se gli occhi sono oscurati o stellati, sotto entrambi gli occhi si ponga la stellata, tuttavolta quattro dita di sotto, e spessamente con un cannello si soffi negli occhi sale sottilmente pesto. Ma se fosse panno sopra gli occhi generato di nuovo, o invecchiato, si prenda osso di seppia, tartaro, e salgemmo, con ugual misura, e sottilissimamēte pesti, e si soffi cotal polvere negli occhi al cavallo, due volte per giorno. A questo medesimo vale il salnitro, con lo sterco delle lucertole pesto, e soffiato negli occhi. Ma si dee prender guardia, che non vi si metta troppo, acciocchè gli occhi non se ne guastino. Ma se'l panno sarà vecchio si dee due, o tre volte, col grasso della gallina, ugnere primieramente.

Del morbo del corno, e sua cura. Cap. XXVII.

DEtto è delle infermità, che avvengono al cavallo nel capo, e dentro dal corpo: resta a dire di quelle, che avvengono al dosso. Onde è da sapere, che sopra'l dosso del cavallo si fa una lesione, che alcuna volta rompe alcuna parte del cuoio del dosso, e alcuna volta cava infino all'ossa, la quale avviene, per troppo gravamento della sella, o d'altro peso, la qual lesione, dalle più persone, è appellata corno: curasi in questo modo, cioè. Che si prenda la fronda del cavolo, con la sugna del porco pesta, e vi si ponga su,

e gli si

e gli si ponga addosso la sella, o'l pannello, acciocchè calchi la medicina continuamente, sopr'esso corno. A questo medesimo vale la scabbiosa, con la sugna del porco, similmente pesta. Anche vi vale la cenere intrisa con olio, e postavi su. Anche vi vale la fuliggine intrisa col sale, e con l'aglio insieme dibattuti. Anche vi vale molto lo sterco dell'huomo fresco, e postovi suso. E nota che'l corno, infino alle radici, più tosto si cura, se'l cavallo si cavalchi, ponendovi alcuna delle medicine, e rinnovãdole spesso. E poichè'l corno sarà divelto infino alle radici, si riempia il luogo di stoppa, minutissimamente tagliata, e poi involta nella polvere della calcina, e del mele, sì come nel capitolo del vermo, si disse, tuttavolta lavata imprima la piaga, quando è fresca, con aceto, o potente vino, alquanto riscaldato: e questo si faccia due volte per giorno, infinattanto, che sia saldo. Tuttavolta si dee prender guardia, che alcun peso non gli si ponga addosso, infinattanto, che la carne della piaga non sia col cuoio agguagliata.

Del morbo del polmone, e sua cura. Cap. XXVIII.

Ancora nel dosso del cavallo si fa un'altra lesione, la quale vi genera certe enfiature, e appresso ciò vi genera carne corrotta: la qual cosa interviene, per gravamento di sconcia sella, o d'alcuno sconcio, e gran peso, il quale sia usato di portare, imperocchè, quando cotale enfiatura invecchia, genera corruzione, e alcuna volta, invecchiata la corruzione, si fa una raccolta, presso all'ossa, in carne corrotta, la quale continuamente getta una corruzione a modo d'acqua: e questa infermità s'appella volgarmente lesion di polmone, la cui cura è tale, cioè. Che intorno intorno primieramente si tagli, poi vi si metta stoppa, in albume d'uovo bagnata, e infino al terzo giorno una volta solamente si muti, per dipoi si faccia quello, che di sopra si disse del corno. Vero è, che con la polvere del risagallo, più salvamente si cura, al modo, che della'nfermità de' vermi si disse: imperocchè sanza alcuno incendimento si medica, e sanza dolor del cavallo.

Del morbo spallacce, e sua cura. Cap. XXIX.

F*Assi ancora nel dosso un'altra lesione, la quale induce enfiamenti nella sommità delle spalle del cavallo, e fa una certa callosità di carne, intorno alle sue spalle, la quale avanza sopra la parte di sopra, per l'enfiamento: similmente avviene per troppo aggravamento, e questa infermità s'appella spallacce, che dall'opera piglia il nome: la cui cura è quella medesima, che del polmone prossimamente si disse. Ma se le spallacce saranno dure, s'ammorbidino col malvavischio, e co' cavoli pesti, con la sugna del porco pesta vieta, aggiuntovi assenzio, paritaria, e brancorsina: e peste bene insieme, e poi nella pentola cotte, e sorposte. E questa mollificazione si faccia innanzi, che si tagli, o vi si sparga il risagallo predetto.*

Dell'altre infermità, che vengon di dietro, e della lor cura. Cap. XXX.

F*Annosi ancora molte altre lesioni nel dosso del cavallo, per lo predetto gravamento della sconcia sella, o di peso, che si ponga su gli omeri, o su le spalle. E alcuna volta si fanno, per soperchio sangue, o vero umore, certe vesciche piccole piene di sangue corrotto, le quali corrompono il cuoio del cavallo, e la carne nel dosso. Appresso vi si fanno piaghe piccole, o vero grandi, le quali tutte s'appellano vulgarmente guidaleschi. Ma egli è da sapere, che le predette lesioni, quanto sono più prossimane all'ossa del dosso, tanto diventano piggiori, e alcuna volta inducon pericolo: la cura è questa. Che quasi tutte le lesion, che vengono al dosso, hanno principio da infiammamento. Onde, conciosiacosa, che a principio si debbia resistere, incontanente, che in alcuna parte del dosso, apparisce enfiamento alcuno, si rada con rasoio il detto luogo. Appresso vi si faccia impiastro con farina di grano abburattata, e s'intrida, e dibatta con l'albume dell'uovo, e si metta sopra pezza di lino, e si ponga sopra l'enfiatura, e non se ne lievi per forza lo'mpiastro, ma quando parrà che leggiermente se ne possa levare. E se vi sarà ragunata puzza, con ferro acuto, e alquanto caldo, si fori il cuoio, nella parte di sotto dell'enfiatura, acciocchè*

quindi scoli la puzza. E dopo queste cose s'unga spesso il giorno, con alcuna cosa untuosa. Ancora si fanno rotture, o vero scorticamenti ne' dosso del cavallo, per gravamenti di peso, come di sopra è detto, o per alcuno carbunculo, generato per soperchio sangue, le quali si deono incontanēte radere, e spargervi spesso la polvere della calcina viva, col mele arso, sì come si disse nel capitolo del muro, lavate tuttavolta le piaghe, imprima, col vin caldo, o con l'aceto: e si dee dalla sella, o da altra simigliante cosa guardare, infinattanto che sia liberato. Ancora è da sapere, che dovunque si fanno enfiature nel dosso del cavallo, si dee soccorrere con impiastro di farina di grano, intrisa con albume d'uovo, nel modo che di sopra si disse. E a saldare tutte le piane lesioni sopra si pongano queste polveri, cioè. Mortine secca polverizzata, o pezza di lino arsa, o cuoio concio arso, o putredine di legno corrotto, la quale vulgarmente s'appella tarlo. Ma sopra tutte l'altre polveri dette di sopra, la detta polvere della calcina, e del mele, mirabilmente adopera: e tuttavia, innanzi che le polveri vi si pongano, si deono le predette lesioni, sempre con vin caldo, o con aceto lavare. E acciocchè i peli, dopo il saldamento della carne rinascano, si prenda il guscio dell'avellana, o'l coperchio della testuggine e s'arda, e si pesti, e s'intrida con l'olio, e ungasene spesso. A questo medesimo vale la carta della bambagia, o la bambagia arsa, e intrisa con l'olio. Anche nota, che'l sale messo sufficientemente nell'acqua, o nell'aceto, ch'è meglio molto, vale contro ad ogni enfiamento.

Del morbo delle gambe, e de' piedi, e prima del morbo malferuto, e sua cura. Cap. XXXI.

Compiuto il trattato delle lesioni del dosso, seguita di quelle cose, ch'avvengono nelle gambe, e ne' piedi, e in certi altri membri, e primamente di quella, ch'è appellata malferuto, la quale vegnendo ne' lombi del cavallo, induce doglia in essi, o nelle reni, attraendo i nervi de' lombi, o delle reni continuamente. E avviene subitamente, per superfluità di mali umori, e alcuna volta per frigidità presa lungamente dinanzi. Ancora avviene sovente, per lo soperchio peso fuor di misura, posto addosso al cavallo, onde il cavallo appena si può dalla parte di dietro rizzare, e le gā-

ba acconciamente levare: e questa infermità vulgarmente s'appella malferuto: la cui cura è tale. Che le reni, o i lombi del cavallo malato, ottimamente si radano. Appresso v' si faccia strettoio in cotal maniera. Prendasi la pece navale, e, liquefatta alquanto, si conviene si stenda in una pellicola, lunga, secondo la lunghezza, e larghezza de' lombi, o delle reni. Appresso si prenda b. Harmenico, e pece greca, galbano, olibano, mastice, sangue di dragone, galla, per ugual peso, e tutte queste cose si pestino: e, pol verizzate, quanto si conviene, si spargano sopra la predetta pece, alquanto scaldata, e pongasi sopra le reni del cavallo, rasi prima i peli: e non se ne levi infinattanto, che leggiermente se ne potrà levare. Quest'altro strettoio è migliore. Prendasi consolida maggiore, bolarmenico, galbano, armoniaco, pece greca, mastice, olibano, sangue di dragone, sangue fresco di cavallo, o secco, e tanto della mastice, della pece greca, e dell'olibano, quanto di tutte l'altre cose, e si polverizzino insieme, o dipersè, e con l'albume d'uovo, e buona quantità di farina di grano, si mescolino, e sopra una pezza di lana, forte, e ben distesa, si pongano, e facciasi al modo, che dissi dell'altro impiastro. A questa medesima infermità è ultimo rimedio, incendere, con convenevol ferro caldissimo, le reni, o vero i lombi del cavallo, faccendo spesso molte linee, per lungo, e per traverso, che dall'una all'altra parte delle reni si distendano, imperocchè gl'impiastri detti di sopra, saldano le reni, e asciugano gli umori, e mitigano i nervi, e'l fuoco disecca la carne, e attrae, e costrigne.

Del morbo sculmato, e sua cura. Cap. XXXII.

QVesta infermità, che vulgarmente sculmato s'appella, muove, e spartisce il capo dell'anca del luogo, dove naturalmente dee stare, nel movimento, o nel corso del cavallo, quando il piede scorre più, che non vorrebbe, o quando, verso la terra, non dritto si posa. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s'incapestrano. La cui cura è cotale. Prendasi convenevole stellata, e si poga sotto'l capo dell'anca sconcia, per un sommesso, acciocchè gli umori concorsi al luogo, per la stellata, abbiano luogo, e via d'uscir fuori. E'l luogo intorno intorno sovente si prema con le mani, acciocchè n'esca fuori la puzza, e'l caval-

lo si muo-

lo si muova, con picciol passo, acciocchè gli umori, per lo movimento, agevolmente ne scolino: appresso si faccia strettoio in cotal modo. Prendasi pece navale, e pecegreca, e olibano, e mastice, e alquanto di sangue di dragone, e tanto della pece navale, quãto dell'altre cose, e si polverizzino, e insieme tutte queste cose si liquefacciano, e tanto calde. quanto si potran sofferire, si pongan distese nel capo dell'anca sconcia, e sopr'essa si ponga stoppa minutamente tagliata. A quel medesimo modo vale, se nel luogo sconcio si pongano setoni, i quali continuamẽte scacciano gli umori, che quivi truovano. A quel medesimo, rimedio finale è, che'l luogo dell'anca predetta, così per lungo, come per traverso, s'incenda, con convenevoli linee, acciocchè gli umori ristringano.

Dello spallato, e sua cura. Cap. XXXIII.

AVviene ancora nella spalla lesione, come nell'anca, per quelle medesime cagioni, e ancora per percossa di calci d'alcun cavallo, la qual si cura nel modo medesimo, come della lesion dell'anca s'è detto.

Della gravezza del petto, e sua cura. Cap. XXXIIII.

ADdiviene alcuna volta, che'l petto del cavallo, per soperchio sangue, o per fatica, o peso s'aggrava intanto, che par che sia impedito nel movimento dinanzi, la cui cura è tale, cioè. Che da ciascuna parte del petto dell'usate vene gli si tragga sangue sufficientemente. Poi gli si pongano i setoni sotto'l petto, li quali due volte, per dì, si menino, a modo che di sopra, nel capitolo del vermo, si disse, e infino a quindici dì non si levino.

Del morbo della giarda, e sua cura. Cap. XXXV.

AVvegnachè di sopra sie detto della infermità della giarda, che naturalmente avviene al cavallo; tuttavolta è da sapere, che ancora per accidente gli avviene il detto male, quãdo senza temperamento è aggravato, e per ispesse cavalcate straccato. Vero è, che più tosto avvien nelle gambe del cavallo di soperchio ingrassato, perocchè conviene, che subitamente, cavalcando,

s'affatichi: imperocchè per le dette cagioni si dissolvono i soperchi umori, e discendono alle gãbe, onde si fanno le giarde nelle garrette, sì come di sopra si disse: la cui cura è tale. Quando'l cavallo par, che ne' garretti diventi enfiato, a modo d'una noce, o più, dalla parte di fuori, o d'entro, gli si dee incontanente soccorrere con convenevol cottura, per lungo, e per traverso, nel luogo enfiato. E poichè saranno incese le giarde, vi si ponga sterco buino, mescolato con olio, una volta sola. Appresso si leghi in tal maniera con le redini, e i piedi, così dinanzi, come di dietro, che'l cavallo, in nessun modo, possa con la bocca le cotture pigliare, ne fregare all'altro piede, ne in alcun luogo duro, acciocchè non si possano dibucciare le predette cotture: imperocchè per lo continuo pizzicore delle cotture, il cavallo frega, e morde volentieri il luogo delle cotture. E si vorrà questo con diligenzia osservare, dal dì della cottura, infino a undici giorni. E poichè sarà scorticato, o vero partito via il cuoio, delle verghe della cottura, la qual cosa si fa in nove, o in dieci giorni, si de' il cavallo in acqua fredda, e corrente tenere, dalla mattina per tempo, infino a mezza terza, in tal maniera, che l'acqua tocchi, e vada sopra le predette cotture. E quando sarà dall'acqua partito, si si dee sopra le linee delle cotture spargere polvere sottilissima di terra, o cenere di felce. Anche si faccia quel medesimo la sera, cioè. Che si tenga nell'acqua dall'ora di vespro, infino al tramontar del Sole, e poi, sì come è detto, vi si ponga la polvere, e questa cosa si continui ogni giorno di fare, infinattanto, che la cottura sarà sufficientemente saldata: imperocchè l'acqua corrente fredda disecca gli umori, e le cotture del fuoco salda, e costrigne. E nota, che in ogni cottura debbe il cavallo diligentissimamente esser guardato, acciocchè non possa mordere la cottura, ne fregare ad alcuna cosa, imperocchè, per lo troppo pizzicore, morderebbe il luogo, infino a' nervi, e all'ossa.

2 3 4

Del morbo spavenio, e sua cura. Cap. XXXVI.

Questa infermità si fa intorno al garretto d'entro, dallato del garretto alquanto più: la quale induce enfiamento, intorno ala vena maestra, che si chiama fontanella, traendo gli umori, per la vena predetta continuamente, onde il cavallo, faticato, è costretto di dolersi. E questa lesione avviene al cavallo appunto

1

In ogni cosa, come la giarda, e chiamasi spavenio: la cui cura è, che della vena predetta si tragga sangue, in tanto, che per se non ne getti più fuori. Appresso s'incenda l'enfiatura dello spavenio per lungo, e per traverso, con convenevol linee, e facciasi per tutto, come, nel detto capitolo delle giarde, si contiene.

Della curua, e sua cura. Cap. XXXVII.

QVesta infermità avviene sotto'l capo del garretto, sotto'l suo nervo maggiore, alcuno enfiamento criando, per la lunghezza del detto nervo, indegnandolo, e continuamente dannificandolo. Ed imperciocchè cotal nervo sostiene quasi tutto'l corpo del cavallo, è costretto di necessità di zoppicare. E questa infermità incontra, quando il cavallo molto giovane si cavalca molto sconvenevolmente. E ancora incontra spessevolte, per soperchio peso, che gli sia posto: imperocchè allora, per la tenerezza dell'etade, si piega il nervo, onde per questo s'appella curva cotale infermità: dall'effetto pigliando il nome: la cui cura è tale. Quãdo il detto nervo, il quale incomincia dal capo del garretto, e distendesi insino allato a'piedi, pare, che alcuna cosa si pieghi, o che ingrossi più che non soglia, incontanente cotale ingrossamento, così per lungo, come per traverso, acconciamente s'incuoca. Appresso si faccia per tutto, al modo, che di sopra delle cotture si disse. E da sapere che in ogni parte si fà delle cotture nelle gambe del cavallo, per lo lungo, a modo, che'l pelo del cavallo discende in giù, perocchè meglio si cuoprono da'peli, e appaiono meno, che se si facessono per traverso, e meno dannificherebbe il cavallo, se alcun nervo delle gambe si toccasse dal fuoco.

Delle spinelle, e lor cura. Cap. XXXVIII.

QVesta infermità, che s'appella spinella, si fa sotto'l garretto nella congiuntura del suo osso, in ciascun de'lati: e alcuna volta solamente in un lato, creando di sopra un'osso di grandezza d'un'avellana, o più, costrignendo la giuntura intãto, che'l cavallo è costretto molte volte di zoppicare. E avviene al cavallo, per quelle cagioni, che la curva: la cui cura è, che sufficientemente s'incendano, e si curino appunto, come le predette cotture.

Del

Del soprosso, e sua cura. Cap. XXXIX.

Nelle gambe del cavallo si fanno molti, e diversi soprossi, o allora ch'è morso, o percosso con calcio, o quando, con la gamba, percuote alcuna cosa dura: i quali soprossi non son tanto nocivi, quanto rustichi, al cavallo, i quali eziandio, nell'altre parti del corpo, non pure nelle gambe spessevolte si fanno: la cura è questa. Conciossiacosa che tutti i soprossi si comincino à fare per una callosità di carne, per alcuna percossa, incontanente, che parrà, che si voglia fare, si de' radere quella cotal callositade, e si de' prendere assenzio, paritaria, e brancorsina, cioè le foglie tenere, e si pestino insieme con sugna di porco vecchia, e si cuocano, e calde, quanto potrà sofferire, si pongano sopr'a quella callositade, e si leghi bene. E nota, che questo mollificamento molto vale a tutte le'nfiazioni delle gambe, che avvengono per alcuna percossa. Ancora à consumare quella medesima callositade, vale la radice del malvavischio, e la radice del giglio, e del tassobarbasso, pesti, e, con la sugna, cotti, e postivi sù con pezza, à modo d'impiastro, e si rinnuovi più volte. Anche vi vale la cipolla arrostita, pesta con lombrichi, e intrisi con l'olio comune, e cotti e fattone impiastro, e vi si ponga caldo, e mutisi spessevolte il giorno. Ma se quella callositade sarà invecchiata, e indurata, rasa prima via, si graffi minutamente, sì che faccia sangue. Appresso vi si ponga sale, e tartaro, per ugual parte, e sottilmente pesti, e leghinsi strettamente, e non si sciolga, infino al terzo giorno, e, poichè sarà sciolto, s'unga il luogo di biturro, o d'altro unitume. Anche vi vale l'uovo sodo, e, mondo, si ponga caldo sopra la detta callosità, rasa imprima, a modo d'una focacciuola, e si leghi, e si rinnuovi, insino al terzo giorno, e più se fia di bisogno. Anche vale lo sterco della capra con la farina dell'orzo, e con la creta, in aceto fortissimo dibattuto, e postovi su a modo d'impiastro. Ma se quella callosità dura non iscema, e si converte in vecchio soprosso, vi si soccorra con convenevol cottura, la qual cosa è ultimo rimedio a questo male.

Dell'attrazione, e sua cura. Cap. XXXX.

Fassi ancora un'altra infermità nella gamba, che enfia il nervo, ed indegna e fa zoppicare, la quale agevolmente avviene al cavallo nel corso, o vero movimento, quando il piè di dietro percuote il nervo della gamba dinanzi, la quale infermità si chiama volgarmente attrazione: la cui cura è questa. Quando il nervo predetto enfia, incontanente, della vena usata, la quale è sopra le ginocchia dalla parte d'entro, si tragga sangue. Appresso vi si faccia questo mollificamento, che vale contr'alla legazione, ed enfiamento de' nervi. Prendasi fien greco, trementina, squilla, seme di lino, e le radici del malvavischio, in ugual misura, e con la sugna vecchia del porco si pestino a sufficienza, acciocchè s'incorporino insieme, e poi si faccia bollire, e sempre si mescolino con una spatola: e poichè saranno cotte sufficientemente si pongano calde sopra la lunghezza del nervo dannificato, e si leghino co fascia larga, e due volte si mutino il giorno. Anche vi vale assai la cipolla arrostita co' lombrichi, e con le lumache, e col biturro strutto, e mescolato insieme. E dette cose, insino che sien divenute spesse, si cuocano, e sempre si mestino, acciocchè diventino come unguento, e, rasi prima i peli, s'unga tre volte il dì il nervo dannificato, per lo lungo. Ma se l'attrazione della gamba sarà vecchia, gli si dee trar sangue della vena usata, la quale è posta in tra la giuntura, e'l piè, dal lato d'entro, e facciansi poi le medicine di sopra narrate. E se i detti medicamenti, per alquanti dì, poco, o niente fanno prode, allora si faccia strettoio al nervo, di polvere rossi, e d'albume d'uovo, e di farina, come si disse nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, involgendo la gamba, ov'è la detta lesione, con canapa, o con lino, e col predetto strettoio, nè si rimuova quindi, insino a nove giorni. Ma poi con l'acqua calda si lievi cautamente lo strettoio della gamba, e'l nervo s'unga con alcuno untume. E, se le predette cose non varranno, si succorra con convenevol cottura.

Del

Del morbo stortigliato, e sua cura. Cap. XXXXI.

AVviene alcuna volta, che la giuntura della gamba, allato al piè, si dannifica, per percossa fatta in luogo duro, o per cader correndo, o andando, o perchè 'l piè non si posa alcuna volta diritto, in terra, la quale infermità vulgarmente, s'appella stortilato, la cui cura è. Che gli si faccia una poltiglia di crusca di grano e d'aceto forte, e di sevo di montone, insieme sufficientemente mischiati, e bolliti, e mestati tanto, che fieno diventati spessi, e, quanto si può sostenere, si pongano caldi, nel luogo dannificato, e si leghino, e spesse volte si rimutovano ciascun giorno. Ma se la giũtura enfiata avesse nervo indegnato, si faccia impiastro di fien greco, di seme di lino, e di squilla, e dell'altre cose, come nel capitolo precedente si disse. Ma se, per cagione della stortilatura predetta, l'osso si muove del luogo suo, il piede, compagno di quel che zoppica, si lievi in alto, e si leghi con la coda del cavallo. Appresso si meni a mano verso luoghi montuosi, imperocchè, per lo necessario aggravamento della giuntura, verso la terra, l'osso alcuna cosa disgiunto, in alcun modo mosso, incontanente, come dee, al suo luogo ritorna: ma imprima vi si dee fare la predetta mollificazione. Avviene ancora alcuna volta, che l'uno osso si disgiugne tanto dall'altro, che appena o quasi non mai, si può al suo luogo acconciamente ridurre, per la qual cosa la giuntura è costretta d'enfiare di durissimo enfiamento, al qual conviene che si sovvenga, per benificio di cottura. E nota che di tutte le cure, di sopra narrate, la cottura del fuoco è ultimo rimedio.

Dell'offesa delle spine, e lor cura. Cap. XXXXII.

AVviene, che alcuna volta spina, o legno entra nelle giunture de' piedi, o nelle ginocchia, o in alcuna parte delle gambe, e rimane infra la carne: per la qual cosa enfia la ferita, o tutta la gamba, e massimamente se tocca il nervo, e così conviene, che zoppichi. Curasi in questo modo, cioè. Che d'intorno alla ferita, e sopr'essa, si rada il pelo, e vi si ponga su tre capi di lucertole pesti alquanto, e si fasci con pezza. A questo medesimo vagliono le barbe della canna, e quelle del dittamo peste, e poste sopra: e

questo

questo medesimo fanno le lumache peste col biturro, e cotte, e poi poste sopra'l luogo. Le quali medicine, mutate spesso, mirabilmente traggon fuori il legno, o la spina fitta nella carne. E nota, che a ogni molle enfiatura, e fatta di fresco, la qual non avvenga per natura, ma per alcuna percossa, nelle ginocchia, o nelle giunture, o in alcuna altra parte delle gambe, assai vale la detta decozion di questa mestura. Prendasi paritaria, assenzio, brancorsina, cioè il tenerume delle lor foglie, e si pestino tanto, con la sugna del porco vecchia, che si mescolino ottimamente, e poi si faccia in alcun vasello bollire, e continuamente mestate, si pongano sopra'l luogo enfiato, e si fascino con pezza, e si mutino spesso.

Delle galle. Cap. XXXXIII.

LE galle si fanno spessevolte intorno alle giunture, e spesse volte per accidente, e per fummosità di letame della stalla si fanno nelle gambe bagnate, e alcuna volta, per troppo cavalcare. Onde, sono alcuni, che, volendo curar le galle, fendono con la lancetta il cuoio, e cavanle fuori, o vi mettono il risagallo, il quale non è mica buono, imperocchè cotal luogo è troppo nerboso: onde s'accresce tanto il dolore, che gli umori superflui corrono al luogo. E però è meglio, che'l cavallo, che ha le galle, si tenga in acqua freddissima la mattina e la sera, e tante volte si faccia, che le galle scemino, per costrignimento dell'acque fredde. Appresso, intorno alle giunture delle galle, si facciano così per lungo, o per traverso, convenevoli cociture, le quali si curino poi al modo, che più volte è narrato.

Delle garpe, e lor cura. Cap. XXXXIIII.

LE garpe si fanno nelle giunture delle gambe, intorno a'piè, nelle parti di dietro, rompendo quivi il cuoio, e la carne, per traverso tagliando, e alcuna volta, per lungo, gittando alcuna volta, o spesso, per le fessure, corruzione, a modo d'acqua, affliggendo continuamēte il cavallo: e avvengono per superfluità di mali umori, che alle gambe discendono, la cui cura è questa. Dipelinsi primieramente i peli della giuntura, in questa maniera, cioè. Che si prendano tre parti di calcina viva, e la quarta parte d'orpimento,

e pesto convenientemente, con caldissima acqua, s'intridano, e tanto si cuocano, che mettendovi una penna, subitamente si dipeli: e se n'unga la giuntura delle garpe, calda, quanto si può più sostenere, e vi si lasci per ispazio d'un'ora. Poi si lavi al luogo delle garpe con l'acqua calda, acciocchè caggiano in tutto i peli: i quali, divelti, che saranno via, si lavino le garpe, con la decozion della malva, e della crusca, e la lor sustanzia si leghi con pezza intorno alla giuntura, e vi si lasci dalla sera alla mattina, ed e converso. E poi si faccia unguento di sevo di montone, di cera, e di ragia per ugual misura, ugualmente bolliti, e mesti continuamente, e di cotale unguento s'ungano alquanto due volte per dì, le dette garpe, con penna di gallina. E usisi questo unguento infinattanto, che le rotture, o fessure delle garpe sieno salde: e sempre si guardino da ogni bruttura, e acqua. Quando saranno saldate si leghi, e si segni la vena maestra su nella coscia, a modo che dissi nel capitolo dello spavenio: e, cavatone il sangue, come si conviene, s'incendano le garpe, e le cotture si curino, sì come è detto di sopra. Tuttavia è da sapere, che la'nfermità delle garpe, rade volte si cura perfettamente.

De' crepacci, e lor cura. Cap. XXXXV.

FAnnosi simigliantemente infermitadi tra la congiuntura della gamba, e l'unghia, che rompono il cuoio, e la carne, a similitudine della rogna, che alcuna fiata fanno puzza, e, per l'ardore, molte volte fanno dolere il cavallo. Le quali le più volte sogliono avvenire, per fummosità della stalla, alle gambe bagnate: la cui cura è, che si curino, sì come è detto nel precedente capitolo, eccetto che la vena maestra non si leghi: nè si deono cuocere i crepacci, con alcuna cottura. Ma nel presente capitolo s'aggiugne, che, divelti prima i peli, al modo scritto dinanzi, s'usi questo unguento. Prendasi fuliggine, verderame, e orpimento, e tanto di mele liquido, quanto di tutte le sopraddette cose, le quali, peste, e insieme mischiate, si cuocano, infinattanto, che diventino spesse, e mescola con le dette cose alquanta calcina viva, e mesta con ispatola, infinattanto, che sia fatto l'unguento, del quale, alquanto caldo, s'ungano i crepacci, lavati imprima alquanto d'un vin bianco tiepido, guardandogli sempre dalle bruttture, e dall'acqua: Questo

cotale

cotale unguento mirabilmente salda, e costrigne. Ancora a questo medesimo vale lo stropicciar forte, e spesso il luogo del crepaccio, con l'orina del fanciullo. Anche vale alla detta infermità tenere il cavallo in acqua marina, per grande spazio. Fassi ancora un'altro crepaccio, grande, e lungo, per traverso, nel bulesio, in tra la carne viva, e l'unghia, il quale è peggio degli altri, e più affligge il cavallo, e non si cura con unguenti, ne con altri meditamenti, salvo, che con le cotture. Ed imperciò i detti crepacci, nelle sue estremitadi, si deono incuocere con ferro ritondo da capo, infino alle radici: imperocchè, per lo benificio del fuoco, il crepaccio non può crescere, ma più tosto mancare.

Del canchero è sua cura. Cap. XXXXVI.

IL canchero si fa intorno alle giunture delle gambe allato a' piè, e alcuna volta nell'altre parti delle gambe, o del corpo, e viene per alcuna piaga fatta quivi, e poi, per negligenza invecchiata: e massimamente si fa, quando il cavallo, che ha questa ferita, o piaga, nella giuntura, si cavalca, per luoghi brutti, o per acque. Curasi in qualunque parte del corpo sia, in questa maniera. Prendasi il sugo degli asfodilli, in buona quantità, e si dibatta lungamente, con due parti di calcina viva, e con la terza parte d'orpimento, sottilmente pesto. Appresso si metta in un vasello di terra, e poi si turi, acciocchè 'l fummo del vapore nõ ne possa uscire, e tanto si lasci bollire, e cuocere, che torni in polvere: e di questa cotal polvere si metta nella piaga. Mortificato il canchero si curi la piaga con albume d'uovo, e con altre cose, sì come di sopra si contiene, lavato sempre imprima il canchero con aceto. Ma il segno della mortificazion del canchero è, quando la piaga enfia intorno. A quel medesimo vale lo sterco dell'huomo polverizzato, e mischiato col tartaro arso, in ugual misura. Ancora a quel medesimo vale il tartaro mischiato minuto, con sale e postovi suso. Anche vale un'altro medicamẽto, e meglio mortifica il canchero, cioè. Che si prende l'aglio, e si pesta con pepe, e con pilatro, e con alquanto di sugna di porco vecchia, e si metta nella piaga del canchero, e strettamente si lega, e si muta due volte il giorno, infinattanto, che 'l canchero sia mortificato. Poi appresso si curi la ferita, al modo che si disse di sopra. E nota, che le predette medici-

ne son buone ne'luoghi nervosi, e nell'arterie, e vene, in qua ed in là intrigate: imperocchè in cotali luoghi non si deono usar cotture, ma ne'luoghi carnosi si posson fare. Anzi le cotture più agevolmente si curano.

Della fistola. Cap. XXXXVII.

SE la predetta piaga del canchero invecchierà, e non sarà curata, si convertirà in fistola, la quale è piggiore, e più malagevole a curare. Ma suolsi alcuna volta curare con la polvere degli asfodilli, mescolando con essa calcina viva, e orpimento, per ugual parte, acciocchè diventi più forte. Anche per sanar la fistola è medicamento più forte. Prendasi calcina viva, e altrettanto orpimento, e polverizzato, quanto si conviene, si mescolino co'sughi dell'aglio, della cipolla, e dell'ebbio, per ugual misura, e sufficientemente bollano in mele liquido, e in aceto, e si mestino continuamente, insinattanto, che sia fatto unguento, del quale si metta nella fistola due volte per giorno, lavando prima la piaga con aceto fortissimo. Anche a questa medesima malizia. Prendasi orpimento, verderame, e calcina viva, per ugual peso, inchiostro, pilatro, e con aceto, e mele, alquanto si cuocano, e sempre si mestino, e di questo magdaleone due volte il dì si metta nella fistola, infin che sarà mortificata, lavata sempre con l'aceto la piaga. Ancora medicamento più forte degli altri predetti. Prendasi risagallo polverizzato, intriso con la scialiva dell'huomo, e si metta nella fistola temperatamente. E'l segno della sua mortificazione è, allora che enfia, e arrossa. E poichè sarà mortificata la fistola, si curi la piaga al modo, che dell'altre piaghe si disse. Ma se ne'luoghi carnosi la fistola si creasse, si faccia per tutto, come nella cura del canchero si contiene.

Del morbo malpizzone, e sua cura. Cap. XXXXVIII.

ANche è un'altra infermità, la qual si chiama malpizzone vulgarmente, la quale propriamente si fa dall'unghia del cavallo, nel luogo, ove la carne viva si giugne con l'unghie: e questa infermità impedisce l'andar del cavallo, al modo del rinfuso: e fassi alcuna volta in un piè, e a alcuna volta trapassa in tutti, se non

si cura

si cura sollecitamente. E alcuna volta è, che fa venir piagne nella lingua del cavallo, e avviene agevolmente per mali umori, corsi in detti luoghi. E molte volte avviene, per fummosità della stalla, essendo i piè del cavallo bagnati d'acqua, e di fango, e d'altra bruttura, imbrattati. Curasi in tal maniera. Che primieramente l'unghie del cavallo si taglino, insino, che sien sottili. Appresso, con la curasnetta del ferro, si tolga via la bulesia del piede, quasi insino al vivo dell'unghia del piede, acciocchè la bulesia predetta, possa svaporare da ogni parte. Appresso da ogni parte della bulesia si tragga sangue, acciocchè quindi si votino gli umori, incorsi al luogo, o si cuocano con ferro aguto, da ciascuna parte, insino alle radici, e sempre si guardi dall'acqua, e da ogni bruttura, e che non s'affatichi: poi si faccia una poltiglia di crusca, e d'aceto, bolliti insieme, e mestati continuamente: la quale calda, tanto quanto patir si potrae, si distenda sopra una pezza bene ampia, e si ponga intorno al piè, e mutisi due volte il giorno: e si guardi da mangiare erba al tutto, e anche dell'altre cose gli si dia poco da mangiare, infinattanto, che sarà liberato. Imperocchè l'erbe, e gli altri cibi, di soperchio mangiati, farebbono crescere gli umori, e le infermità.

De furma, cioè formella, e sua cura. Cap. XXXXIX.

FAssi ancora una infermità al cavallo, che si chiama volgarmente formella, intra la giuntura del piè, e'l piè di sopra alla corona, presso alla pastoia, la quale avviene per percuotere in qualche luogo duro, e anche, per cagion di sconcia e rea pastoia, suole spesso avvenire. La quale, se non si cura, quando è fresca, diventa durissimo soprosso: alla qual cosa si dee sovvenire, o fresca, o antica, che sia, a modo, che si disse nella cura del soprosso. E nota, che questa infermità molto impedisce l'andar del cavallo, imperocchè il luogo, dove si fà, è nervoso, e pieno di vene, e d'arterie, da ciascuna parte intrigato.

Della'nfermità de'piedi, e dell'unghie, è prima de' morbo chiamato setole. Cap. XXXXX.

COmpiuto il trattato delle lesion de' membri del cavallo, e delle gambe, resta a dire delle infermità dell'unghie, e de' piedi, è prima della setola, la qual si fà nell'unghia del cavallo, o vero nel piè, fendendo l'unghia pel mezzo, infino al tuello intrinseco, e alcuna volta, cominciando alla corona del piè, va per lungo in giù infino all'estremitadi dell'unghia, o vero del piè, gittando per la fessura alcuna volta sangue vivo, la qual cosa avviene per la lesione del tuello, ch'è dentro all'unghia: conciossiacosa, che questa infermità abbia cominciamento, e capo dal tuello. E alcuna volta avviene, quando il cavallo è puledro, per la tenerezza dell'unghia: imperocchè percotendo, ò gravemente calcando, in alcun luogo duro, si dannifica il tenero tuello, sì come è detto: per la qual cosa zoppica il cavallo, quando spesso si cavalca, la cui cura è tale. Cerchisi primieramente le radici della setola verso'l tuello, allato alla corona del piè, intra'l vivo, e'l morto dell'unghia, e con la rosetta di sopra si tagli la setola, infinattanto, che l'unghia si cominci a sanguinare. Appresso si prenda un serpente, e minutamente tagliato, e gittato via la coda, e'l capo, si cuoca in un vasello pien d'olio comune, intanto, che la carne del serpente nell'olio si liquefaccia, e spolpi, e dall'ossa si parta: e di ciò si faccia unguento del quale, un poco scaldato, s'ungano le radici delle setole due volte il giorno, infinattanto, che la setola sia mortificata, e l'unghia sia nel principale stato ridotta. E sempre si debbe guardare, che'l piè ammalato non tocchi acqua, nè alcuna bruttura, nè ancora, che'l detto cavallo non mangi erba in niuna maniera.

Della supposta, e sua cura. Cap. LI.

QUesta infermità, che soprapposta s'appella, si fa intra la carne viva, e l'unghia, faccendo quivi voltura di carne, la quale, se invecchia, spessevolte si converte in canchero. E avviene, quando per caso alcuno, l'un piè del cavallo si pon sopra l'altro piede: la cui cura è. Che incontanente, che per la predetta cagione si fa la piaga, si tagli con la rosetta tanto dell'unghia, intorno alla fe-

alla ferita, che l'unghia non calchi la carne viva, ne ancora la tocchi: imperocchè se la toccasse, sarebbe impedito in tutto il suo saldamento. E poichè sarà l'unghia tagliata intorno, e lavata la piaga, con vino caldo o con aceto; si curi, e saldi la ferita, a modo che di sopra è detto, e sempre si guardi di toccare acqua, o bruttura, infinattanto, che la ferita sia salda. Ma se, per negligenza, si convertisse in canchero, allora si curi nel modo, che nel capitol del canchero si contiene: ma se si converte in fistola, curisi, come nel capitolo della fistola.

2

Della spuntatura dell'unghie. Cap. LII.

1 A*Lcuna volta interviene, che'l rinfondimento del cavallo, non curato, discende a' piedi, sotto l'unghie, al quale, se la malizia è fresca, si soccorra in questo modo, cioè. Che la stremità dell'unghia dalla parte dinanzi, con piccola rosetta si cavi, infino al fondo, infinattanto, che la vena maestra, che infino a quel luogo perviene, e si stende, con la rosetta si rompa, ed escane il sangue, infin che'l cavallo, quasi infralisca: e se bisognasse questa medesima cosa in altri piè, che zoppicassero, si faccia. E poichè'l sangue sarà tratto, s'empia la ferita di sal minuto, e sopr'essa si ponga stoppa bagnata in aceto, e poi si leghi, con fascia, e non si sciolga, insino al secondo dì. Poi si curi la ferita, con polvere di galla, o di mortella, o di lentisco, due volte il giorno, lavando prima, con aceto la piaga, e si guardi di bruttura, e d'acqua, infinattanto che sia guarito.*

2

Della disolatura dell'unghia, e sua cura. Cap. LIII.

1 S*E per cagion della detta malizia del rinfondimento, gli umori, corsi a' piedi, fossero, per mala cura, invecchiati fra l'unghie, si converranno al postutto i piedi, che zoppicano disolare, acciocchè gli umori, e'l sangue rinchiuso quivi, si votino in tutto: onde si tagli il suolo sotto l'unghia, intorno all'estremità dell'unghia cō la rosetta. Appresso si sterpi, e svella per forza: e ciò fatto si metta nella piaga stoppa, bagnata sufficientemēte in albume d'uovo, e si fasci ottimamente tutto'l piede, e si lasci così, insino al seguente dì, e poi, con aceto fortissimo, alquanto caldo, si lavi la piaga, e s'em-*

ga, e s'empia di minuto sale, e di tartaro, e di sopra si ponga stoppa in forte aceto bagnata, e fascisi con pezza, e così si lasci, insino al terzo giorno, Appresso con fortissimo aceto si lavi due volte per giorno, e si sparga di sopra polvere di galla, o di mortella, o di lentischio, le quali cose scaldan la carne, e ristringono gli umori, lavando sempre prima, con aceto, la piaga. E cotal cura si faccia insinattanto, che la carne sia salda, e l'unghia rimessa, e si guardi sempre il piè magagnato da brutture, e acqua. Ancora, a questa medesima cosa, si può fare un'altro unguento da saldare, e da costrignere il flusso degli umori, il quale si de' usare, poichè sarà posto il tartaro sopra'l piede, e fassi in questa maniera. Prendasi polvere d'olibano, di mastice, e di pece greca, e alquanto di sangue di dragone, e si mescolino con cera nuova strutta, e con altrettanto sevo di montone, e si facciano insieme bollire, acciocchè si faccia unguento, del quale alquanto s'usi caldo, nella cura predetta. E nota che molte sono le'nfermitadi, nelle qual conviene, che si disuolino l'unghie, e che si curino con la cura predetta. Anche ad ammorbidar tutte l'unghie, acciocchè meglio si curino, si prenda la malva, paritaria, crusca, e sevo, e tutte queste cose bollano insieme, e si meschino continuamente, e della detta decozione, sufficientemente calda, l'unghie, con pezza, s'involgano.

Della mutazion dell'unghia, e lor cura. Cap. LIIII.

Spessevolte interviene, che per negligenza del maliscalco, gli umori corsi a' piè del cavallo, e lungamente stati rinchiusi, invecchiano intanto dentro dall'unghia, che, volendo uscir fuora, l'unghia dal tuello dividono, e alcuna volta avviene, che si parte subito dal tuello, e cade, per lo furore di molti umori, corsi all'unghia. E alcuna volta, a poco a poco, si diparte dal tuello, e rinasce la nuova unghia: e questo avviene per pochi umori: alla qual cosa si sovviene in questa maniera, cioè. Che incontanente con la rosetta l'unghia vecchia si tagli alquanto, dove con la nuova si congiugne, si che la vecchia, la quale è dura, non calchi la nuova, ne dannifichi in alcuna cosa. Appresso si prendano due parti di sevo di montone, e la terza di cera, e si faccia bollire insieme, mestando, giugnendovi alquanto d'olio, infinattanto, che diventi unguento, del quale, un pochetto si scaldi, e se n'unga l'unghia novella.

vella. E nota che questo unguento vale al rinnovellamento e accrescimento di tutte l'unghie: ma si dee molto guardar da brutture, e acqua. Ma l'unghia, la quale subitamente dal tuello si divide, e cade, si crede che sia incurabile, tuttavia si pruovi cotal cura. Prendasi pece greca, olibano, mastice, bolo, sangue di dragone, e galbano, d'ugual misura, e polverizzati sottilmente, con due parti di sevo, di montone, e con la terza parte di cera, mestando, si cuocano, poi vi si bagni dentro panno lino forte: e di cotal panno si faccia covertura, o vero cappello, a modo del tuello, nel quale si metta il predetto tuello. E cavandone due volte il giorno il cappello, il tuello, con aceto forte, alquanto tiepido, si bagni, e si metta nel cappello. E dee molto guardare, che'l tuello non sia tocco da cosa dura, imperocchè, per lo perdimento dell'unghia, non potrebbe star ritto: e gli si dee far letto di lunga paglia, sopra'l quale, a sua volontà, si riposi. E perocchè al cavallo sarebbe grave rincrescimento sempre giacere, sì si prenda pezza di panno lino fortissimo, o vero, che si fortifichi con cinghie, e, legato ottimamente ne' capi, con funi, dalla metà del corpo, infino al petto, gli si metta sotto, e le funi si leghino alle travi in tal modo, che'l caval ne sia sostenuto, e si lievi tanto ad alto, che'l cavallo tocchi co' pie di terra. E nota, che con questo artificio, e ingegno, il cavallo si può aiutare, tuttavolta, che esso, per alcuno impedimento, o impaccio, o noia, non potesse ritto dimorare.

Di diverse inchiovature, e lor cura. Cap. LV.

FAssi al cavallo una ragione d'inchiovatura, la quale dannifica dentro il tuello, infino al fondo. Anche si fa un'altra inchiovatura, che passa intra'l tuello, e l'unghia, la qual dannifica meno il tuello d'entro. Anche se ne fa un'altra, la quale non dannifica in alcuna parte il tuello, ma tocca l'unghia viva, e l'offende. La prima maniera è assai pericolosa al piede, imperocchè magagna il tuello: il qual tuello, si è un tenerume d'osso, fatto a modo d'unghia, il qual nutrisce l'unghia, e ritiene in se la radice dell'unghia. La cura è tale. Se'l tuello sarà fino al fondo troppo dannificato, salutevolmente si cura col disolamento dell'unghia: ma se sarà poco dannificato, si discuopra con lo strumento del ferro, solamente l'unghia, intorno alla ferita: e intanto intorno alla ferita

si tagli adentro, che si pervẽga al luogo dannificato, e si discuopra convenevolmente. La quale, discoperta, si sottigli l'unghia, solamente intorno alla lesione, intanto che convenevole spazio sia, intra la lesione, e l'unghia, si che l'unghia non calchi, ne s'accosti al luogo magagnato: e, ciò fatto, si riempia la piaga di stoppa, e d'albume d'uovo. Poi appresso si curi la piaga con sal minuto, e con aceto forte, e con polvere di galla, o di mortella, o di lentischio, sì come, nel capitolo precedente, aperto si narra. Ma se'l chiavello sarà intra'l tuello, e l'unghia passato, sarà meno pericoloso, perocchè'l tuello non riceve lesione, se non per lato. Curasi in tal maniera, cioè. Che primieramente si scuopra la chiovatura, infin giù al vivo, tagliando l'unghia, per lo lungo, e allargando acconciamente, intorno alla ferita, e si tagli l'unghia prossimana alla lesione, intorno intorno, acciocchè in nullo modo s'accosti alla piaga. E scoperta, che sia la piaga, si lavi con forte aceto, e s'empia di sal minuto, e si si cuopra con istoppa bagnata in buono aceto, e si fasci con pezza, e si curi due volte il giorno la lesione, a modo che si disse di sopra. E se si farà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca il vivo dell'unghia, e dannifica, si faccia quello, che della seconda maniera di chiovatura si disse, tuttavolta vi s'aggiugne questo, cioè. Che discoperta prima la chiovatura, come si dee, il di fuori dell'unghia si tagli infino alla lesion del chiavello, acciocchè, in nullo modo, si possa ritener lordura alcuna nella lesion predetta. E nota, che tutte l'altre chiovature, le quali non dannificano, ne toccano il tuello dentro, si posson leggiermente curare, proccurando prima le magagne, come si conviene, in questo modo, cioè. Che nella ferita si metta sevo, cera, o olio, o altra cosa untuosa, calda, con sale o tartaro pesto. Anche vi vale la fuliggine intrisa con olio. Anche vale, allo stesso, albume d'uovo con olio e aceto mestato. E nota, che a tutte lesion de' piedi, e dell'unghie, le quali avvegnono per chiavello, o per legno, o per alcuna altra cosa, che si ficchi nel vivo dell'unghia, innanzi che l'unghia si tocchi, o vero il piè, acciocchè la chiovatura si ricerchi, ed esamini, come si conviene, si faccia una poltiglia di crusca, di sevo, e di malva, le quali tutte cose bollano con aceto, infino, che divengano spesse, e calde, e quanto si potrà sostenere, si mettano in una pezza di panno, e leghisi sopra'l piede calterito: e così dalla mattina alla sera, o dalla sera alla mattina, si lasci: imperocchè

2 3 4 5

perocchè queste cose mitigano il dolore, e tēperano i peri dell'unghie, e mollificano, acciocchè più agevolmente si tagli l'unghia, e sempre si si guardi da cavalcare, e da acqua, e da bruttura. Ancora, per ignoranza del medico, avviene alcuna volta, che alla chiovatura non ben si perviene, e non si cura. Onde avviene, che la corruzion della inchiodatura, inchiusa infra l'unghia, si fa via infra l'unghia, e la carne, acciocchè vada di fuori, rompendo la carne di sopra al piede: e quivi si fa una piaga, che getta puzza, la qual si dee curare a modo, che di sopra, nel medesimo capitolo, è detto: tuttavolta s'investighi, e cerchi la chiovatura un'altra fiata da capo, e si pervenga infino al vivo, e poi si curi al modo, che nell'altre chiovature s'è detto.

Del morbo del fico, e sua cura. Cap. LVI.

Avviene, che alcuna volta il piè del cavallo si dannifica sotto l'unghia nel mezzo della pianta, per ferro, o oltra cosa dura, ch'entri insino al tuello, onde il tuello si dannifica: della qual lesione, quando l'unghia non si taglia dintorno, come si dee, nasce dal tuello una superfluitade di carne, la quale soprasta la faccia della pianta, a modo d'un bozzolo, e però vulgarmente fico s'appella: la cui cura è tale. Primieramente dell'unghia, ch'è intorno alla piaga, si tagli adentro intanto, che si faccia convenevole spazio, intra la pianta del piede, e'l fico. Poi si tagli il fico infino alla faccia di sopra della pianta, e, stagnato il sangue, si leghi sopra'l fico, spugna di mare, acciocchè il detto fico, insino al tuello dentro si roda: e la spugna non si rimuova quindi, infinattanto che'l fico, che rimane, non sia al tutto roso: poi si curi la lesione, a modo che dell'altre lesioni de' piè si disse. E la spugna, se non si potesse avere, molto vi vale la polvere degli asfodilli, o altra cosa corrosiva, fuori, che'l risagallo, il quale è troppo forte: e si dee prender guardia, che quivi non si faccia cottura, imperocchè il tuello, per la sua tenerezza, si potrebbe in tal maniera dannificare, che l'unghia si dividerebbe da esso.

Delle generali infermitadi de'cavalli. Cap. LVII.

IL cavallo, che zoppica dal piè dinanzi, se non calca la terra, se non con la punta del piede, ha mal nell'unghia. Il cavallo, che zoppica, se non piega i pasturali alle giunture, sarà intorno alle giunture malato. Se'l cavallo, che zoppica dinanzi, e nel volgere a destra, o a sinistra zoppica più, aurà dolor nelle spalle. Se'l cavallo, che zoppica di dietro, e nel suo voltare divien più zoppo, sarà nell'anca la sua infertade. Se'l cavallo, che porta'l dosso basso, verso la terra, farà nell'uscire i passi piccoli, e spessi, sarà nel petto gravato. Se'l cavallo, che zoppica dinanzi, quando si riposa, pone il piè, che zoppica innanzi all'altro, e non si sostien sopr'esso niente, aurà lesione nella gamba, o nella spalla. Se'l cavallo, che zoppica di dietro non si sostiene, se non nella punta del piè di dietro, e ne i suo movimento non piega la giuntura, veramente sarà nella giuntura malato. Se'l cavallo, che ha i dolori dentro dal corpo, ha continuamente l'orecchie, e le nari fredde, e gli occhi concavi, quasi morto si giudica. Se'l cavallo, che ha anticuore, manda fuor delle nari fiato freddo, ed ha gli occhi continuamente lagrimosi, si giudica quasi morto. Se'l cavallo, ch'ha infermità di cimurro, o vermo volativo nel capo, mandi fuori delle nari, continuamente umori, a modo d'acqua grassa, e fredda, appena scampa. Se'l cavallo, che ha la'nfermità dell'aragaico, manda fuori la sua digestione intanto liquefatta, che nel suo ventre nõ rimanga niente di sterco, e per questo non cessi la'nfermità, tostamente si morrà. Se'l cavallo, che ha la'nfermità delle vivole, subitamente, e per tutto torna in sudore, e le sue membra tremino tutte, non par che possa scampare. Se'l cavallo, che ha infermità di freddo, ha il suo capo enfiato, e gli occhi enfiati, e grossi, e porta il capo molto basso, e l'estremità degli orecchi pendenti, e fredde, e le nari similmente fredde, appena, e non giammai camperà. Se'l cavallo, ch'ha la'nfermità dello stranguglione, con malagevolezza, o con suono di nari, e di gola, manda fuori il fiato, ed ha tutta la gola enfiata, malagevolmente guarisce.

De' muli. Cap. LVIII.

COlui, che si diletta d'aver moltitudine di muli, dee eleggere una cavalla, che sia di gran corpo, e che abbia l'ossa dure, e ferme, e che sia di bella forma, nella quale non cerchi di trovar velocità, ma fortezza: e la sua età sia da' quattro, per infino a' dieci anni. Nascono i muli del cavallo, e d'asina, o d'asino, e di cavalla: ma quelli, che nascono d'asino, e di cavalla son più nobili. Onde l'asino dee essese copritore, e dee aver largo corpo, sodo, e muscoloso, e di strette e forti membra, e di color nero, o vero topino, o rosso. Il quale se avrà peli di più colori ne' nepitelli degli occhi, o degli orecchi, varierà molto il color della creatura: e non dee essere lo stallone di meno di tre anni, ne di più di dieci. E se l'asino avrà in abbominazion la cavalla, poichè l'avrà veduta, gli si mostri prima l'asina, infino che s'accenda in lussuria, poi gli si tolga dinanzi l'asina, e allora, incitato da lussuria, non ischifera la cavalla, e preso, per diletto della sua schiatta, consentirà di congiugnersi con altre generazioni. L'età del mulo si dice, che si conosce a modo, che l'età de' cavalli. Se nasceranno, e dimoreranno ne' monti, avranno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi, o vero uliginosi, avranno le loro unghie tenere. Ed imperò cotali muli, quando saranno nel tempo d'un anno, si deono partir dalle madri, e si deono mettere a pasturar per aspre montagne, acciocchè le loro unghie indurino, sì che poi che da giovani avranno indurati i lor piedi, non ischifino la fatica dell'andare. E dimorano mesi dodici tutto a simile de' cavalli, nel ventre della madre. Ancora avvengono loro certe infermitadi, come a' cavalli, le quali si posson conoscere, e curare, secondo che assai pienamente, nel trattato de' cavalli, è narrato.

Degli asini. Cap. LIX.

QValunque vorrà far buona generazion d'asini, dee primieramente guardare, che prenda i maschi, e le femmine in buona età, e ferme in tutte le parti, e membra, e con ampio corpo, e di buona schiatta, e di que' luoghi ond'escono i buoni. Degli asini son due generazioni, cioè salvatichi, e domestichi. I domestichi avemo noi

mo a... er tutta Italia. I salvatichi, i quali s'appellano onagri, nascono in Frigia, e in Licaonia, ove molte greggi se ne truovano. L'asino salvatico convenevole alla generazione, e seme, è quello, che di salvatico diventa mansueto, e agevole: e quello, ch'è di mansueto non mai diventa salvatico, perchè sempre somigliano i padri, e le madri, così i maschi, come le femmine. Comodamente si pascono di farro, e di crusca d'orzo. Ammettonsi innanzi al solstizio estivale, acciocchè in quel medesimo tēpo, nell'anno seguente, partoriscano, perocchè, in capo di dodici mesi, partoriscono la lor concezione. Ancora l'Asine pregne si debbono dalle fatiche alleggerire, imperocchè la creatura, per la fatica, diventerebbe piggiore. Ma i maschi non si debbono dalla fatica rimuovere, o alleviare, imperocchè, per tal cagione, diventerebbon piggiori. Ancora si debbe nel loro pasto, quasi quelle medesime cose, che ne' cavalli osservare: e non si deono rimuovere i poltrucci dalla madre, innanzi l'anno, e l'anno seguente si lascino la notte dormir con esse, e si tengano dolcemente legati con capestri, o con altre cose. Cominciasi a domare, e ammaestrare a quelle cose, alle quali, ciascun gli volesse avere, e usare, poichè saranno nel terzo anno pervenuti. Imperocchè alcuni sono, che non gli scelgono per altra cosa, che per portar pesi, e altri, acciocchè menino le macini: e molti sono che gli usano a menar la carretta, e molti gli dispongono ad arare, ne' luoghi, ov'è la terra leggieri. Ancora avvengon loro alcune infermitadi, le quali si posson conoscere, e curare al modo, che si curano ne' cavalli.

Delle generazioni de' buoi, e quali debbono essere i tori, e le vacche. Cap. LX.

DElla generazion de' buoi son quattro gradi d'età. La prima è quella de' vitelli: la seconda è quella de' giovenchi: la terza de' buoi novelli, la quarta de' buoi vecchi. Onde colui, che vuol cōperar greggia da' mercatanti, de' principalmente osservare, che le vacche da far figliuoli, sieno innanzi di perfetta, che d'imperfetta età, e che sien di buona composizione, cioè, che tutte le membra sien grosse, e corrispondenti, e che sieno alte, e di lungo corpo, e di largo, e di lungo ventre, con larga fronte, e con occhi neri, e grandi, e che abbiano belle corna, e spezialmente nere: e abbiano gli

orecchi

orecchi pilosi, e le mascella compresse, e la giogaia grandissima, e
2 pendente: e le nari aperte, e con le cervici grosse, dal collo di lungi: e abbian gli omeri larghi, e le gambe nere e piccole: e la coda lunga, infino alle calcagna: e dalla parte di sotto abbia i suo' peli quasi crespi, e le sue ginocchia diritte, e l'unghie corte, e pari: e'l suo cuoio sia non aspro, ne duro a toccare: ma morbido, e grosso, spezialmente il nero, appresso il rosso: terzo il biondo, appresso il bianco, imperciocchè questo è morbidissimo, il primo durissimo, e gli altri sono in quel mezzo: e che sia d'età di tre anni: imperocchè infino ne' dieci anni, nascono di lor miglior vitelli. I tori si conoscono a questi segnali, cioè. Che sieno alti, e con gran-
3 dissime membra, e di mezzana etade, e quegli sono migliori, che dichinano in giovanezza, e non in vecchiezza: e che abbiano la faccia corta, e orribile, e picciole corna, e la sua cervice superba, e altiera, e grande, e con ventre stretto. E quegli, che di questi nasceranno, saranno simiglianti alla bellezza de' loro padri, e madri. Ancora s'appartien sapere in che region sien nati, imperocchè migliori si truovano in una region, che in un'altra, secondo che ci ammaestra la sperienza.

Come le vacche, e i tori si debbano tenere. Cap. LXI.

1 NEl tempo del Verno dovemo a questi armenti apparecchiar montagne marine, e di State dovemo loro apparecchiar montagne fredde, e ombrose, e piene di verdume, massimamente, perocchè meglio di brocchi, e d'erba, che nascon tra esse, si saziano, avvegnachè si pascano assai bene, intorno a fiume per le dilettevoli cose, che appresso vi nascono: ed i lor parti s'aiutano con l'acque tiepide, onde più utilmente dimorano, ove l'acqua piovana fa lagumi, o vero laghi, secondo, che scrive Palladio. L'utili stalle son quelle, che son poste sopra 'l sasso, o che sono lastricate di pietra, o che hanno suolo di ghiaia, o di rena, e che sono alquãto chi-
2 nate, acciocchè l'umor ne possa scolare. Anche deono esser volte al Meriggio, per li venti freddi, alli quali dee resistere alcun portico, o vero parato, o chiusura. Anche si dee prender cura, che non istieno stretti, o che non si feriscano, o che non si cozzino. Ed imperciocchè i tafani, e anche certe minute bestiuole, sotto la

coda gli

coda gli sogliono stimolare, e far dibattere, si deono, a ciò resistere, mettere in luoghi chiusi, e si metta sott'essi foglie, o strame, o altra cosa, acciocchè iv'entro meglio si riposino. Anche nel tempo della State, si deono due volte aprire il giorno, e menare all'acqua, e'l Verno una volta. E quando cominceranno a partorire, la qual cosa suol'esser del mese d'Aprile, si dee loro appresso la stalla, serbar la profenda in terra, la qual possano, quando dall'acqua ritorneranno, mangiare, acciocchè possano soddisfare alla fatica, e al latte. E ancora è da sapere, che le vacche, dopo il lor parto, divengono schife. Ancora è da provvedere, che'l luogo, dove si ricolgono, non sia freddo, imperocchè'l freddo, e la fame, le fa divenir magre: e non si lascino i vitelli, che poppino, la notte con le madri, ma si menino ad esse la mattina, e poi quando saranno dalla pastura tornate. Ancora dee il diligente mandriano rimuovere dell'armento le vecchie, e le sterili, e in lor luogo rimettere le novelle, e deputare all'aratro, e alla fatica le sterili. E quelle, che avranno perduti i vitelli, si deono sottomettere a lattare, que' vitelli, a' quali le madri non danno latte abbondantemente.

Come, e quaudo i tori si debbono ammettere alle vacche. Cap. LXII.

Scrive Varrone, che per la generazione si dee avere questa osservanza, cioè. Che le vacche non s'empiano di mangiare, o di bere, innanzi, che si faccian coprire, perocchè si crede, che le magre, più tosto s'apparecchino a concepere. Ma il contrario è de' tori, i quali due mesi innanzi, che s'ordinino a coprire, si deono, più ch'all'usato modo, riempier d'erba, di paglia, e di fieno: e si deono dalle femmine partire, e poi rimettere nella greggia, quasi nella fine del mese di Maggio, o per tutto'l mese di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, secondo che scrive Palladio, acciocchè quello, che allora concepono, partoriscano nel temperatissimo tempo dell'anno, perocchè le vacche stanno gravide dieci mesi. Ancora non si deono far coprire, innanzi che abbiano due anni, acciocchè, quando avranno tre anni, partoriscano. Ancora affermano i Greci, che a voler generar maschio vitello, si dee legare il granel sinistro, allora, che dee coprire, e così, per generar le femmine, il diritto simiglantemente si leghi, imperocchè il seme del diritto genera maschio,

schio, e del sinistro femmina. Anche si deono lungamente astenere i tori, innanzi, che si faccian coprire, acciocchè quando sarà il tempo di coprire, più fortemente si dispongano a lussuria. Anche bastano due tori a sessanta vacche, secondo che scrive Varrone: 3 ma Palladio dice, che quindici vacche bastano a un toro. E se nella regione, dove faremo l'armento, avrà abbondanza di pastura, si potrà ciascuno anno la vacca coprire: e se ciò non fia, si deono de' due anni l'uno sottomettere al toro, e massimamente se saranno usate di servire ad alcun lavorío.

Come i vitelli si deono tenere, e quando castrare, e domare. Cap. LXIII.

1 QVando saranno cresciuti i vitelli, si deono le madri rimuover da loro, gittando nella mangiatoia verde pastura. Ancora, secondo che quasi in tutte l'altre stalle si fa, si deono mettere in queste, pietre di sotto, o alcun'altra cosa, acciocchè l'unghie non infracidino, e dall'equinozio dell'Autunno innanzi, pascano insiememente con le madri. Ancora non si deono innanzi due anni castrare, perocchè malagevolmente, se innanzi si fa, il ricevono. Ma quelli, che poi si castrano, duri, e inutili diventano. Castransi, secondo il modo di Palladio, in questa maniera, cioè. Che poichè 'l vitello sarà legato, e in terra gittato, i suo' granelli, nella stretta 2 pelle, s'inchiudano: e quivi, stretti da un regolo di legno, con iscure affocata, o con asce, o più tosto (e fia meglio) si ricidano con ferro, fatto a ciò, a similitudine di coltello: e, secondo questo modo, il taglio del ferro ardente si calca, e aggrava al regolo, e con un colpo il lungo dolore, per benificio della prestezza, s'abbrevia. Ed incotte le veni, e ristrette le pelli, la cicatrice nata, in un certo modo, con la medesima tagliatura, difende la piaga dal flusso del sangue. E la piaga della castratura s'impolveri con cenere di sermento, e schiuma d'argento. E, poichè sarà castrato, si dee astener dal bere, e si pasca di pochi cibi. E, vegnendo al terzo dì, gli si 3 dieno le tenere vettucce degli arbori, e bronchi morbidi, e le cime dell'erbe verdi. Ancora le loro tagliature si deono ugnere diligentemente, con pece liquida, e con cenere, insieme mischiate, con alquanto olio, la qual cosa penso, che sia vera, quando, sanza ferro caldo, si castrano. Ma se si fa con ferro tagliente, e acceso, non

è mica la cura presente necessaria. Ancora a' vitelli di sei mesi, si dia la semola del grano, e la farina dell'orzo, e l'erba tenera, e s'ordini, che bevano la mattina, e la sera. Ancora si debbono domare i buoi nel tempo di tre anni, intorno alla fin di Marzo, o al principio d'Aprile, imperocchè, dopo i cinque anni, non si posson domare, per la durezza di loro etade. E però incontanente si domino nel campo, i quali prima, quando son teneri, si dimestichino, toccandogli spesso, e lisciandogli, e appianandogli con le mani, e poi si menino alle stalle: ma deono i nuovi giovenchi aver le stalle più larghe. I quali se saranno troppo malagevoli, e diversi, si deono mitigare, tenendogli legati, e senza mangiare un giorno, e una notte. E allora gli s'accosti il bifolco con dolci lusinghe, e porgendo loro dilettevoli cose, non mica dallato, o di dietro, ma dalla fronte, e gli brancichi dolcemente le nari, e'l dosso, in tal maniera, che non ferisca col calcio, o cozzi col corno: il qual vizio, se nel cominciamento piglierà, riterrà, per innanzi. Ancora sono alcuni, che gli giungono insieme, ed insegnan loro le più leggier cose portare; e se s'apparecchiano, e ordinano ad arare, si deono far lavorar nella terra prima cavata, o ver nella rena. Ma quegli, che s'apparecchiano per vettureggiare, si deono far tirar prima i carri voti, e si deono menare per li castelli, e borghi, e vie, dove si faccia strepito, e romore: e quello, che avrai fatto destro, farai ancora sinistro: e in questo modo prenderà riposo quello, che fosse faticato. Ancora nel luogo dove la terra è leggiere, potrai usar non forti buoi, ma vacche, e asine, e'l simile potrai far nel carro leggieri. E ancora potrai usare i detti giovenchi alla macine dell'olio leggiere, acciocchè la nuova fatica, non ischiacci loro, e guasti i teneri colli. Ancora è un'altro modo di domare, il quale è più spedito, cioè. Che si prenda il bue non domato, e si giunga con un'altro, che sia forte, e mansueto, il quale insegnandogli, agevolmente si costrignerà a fare ciascun lavoro. Ancora se poi, che sarà domato, si fermerà nel solco, non si dee tormentar con fuoco, o con battitura: anzi si dee, quando egli è in terra caduto, i suoi piedi, in tal maniera, con alcuni legami legare, che non possa andar più innanzi, o stare, o pascere, e, ciò fatto, per sete, o per fame affannato, rimarrà sanza'l detto vizio.

4

5

6

7

De

De' buoi, quali si debbono comperare, e come si debbon tenere e di conoscer la loro etade. Cap. LXIIII.

1 QVando si comperano i buoi, si dee guardare a questi segnali, cioè. Che sieno novelli, e con membra grandi, e quadrati, e che abbiano saldi, e sodi corpi, e co' muscoli in ciascuna parte rilevati, e che abbiano gli orecchi grandi, e la fronte lata, e crespa, e i labbri, e gli occhi nericanti, e le corna forti, e lunate, sanza magagna di chinatura, e con le nari aperte, e rilevate, e che abbiano la testa altiera, muscolosa e composta, e con larga giogaia, e che caschi, e penda insino alle ginocchia, ed abbiano il petto grande, e le spalle larghe, e il loro corpo non sia piccolo, e i loro fianchi sien distesi, e i lombi lati, e il lor dosso sia diritto, e piano, e le loro gambe sode, e nervose, e corte, e le loro unghie grandi, le code lunghe, 2 e setose, il pelo di tutto'l corpo folto, e corto, e sieno massimamente di color rosso, o fosco. Ancora sarà meglio a comperare i buoi delle contrade vicine, i quali non temano la varietà del terreno, o dell'aria. E, se ciò non potesse essere, si facciano venire di luoghi, e contrade simili a quelle. Ancora si dee sopra tutte le cose curare, che s'accompagnino insieme buoi d'ugual potenza, acciocchè'l più poderoso non facesse l'altro per affanno morire. Ancora si deono considerar tutte queste cose, cioè. Che sieno arguti, costumati, e mansueti, e che temano lo sgridare, e le battiture, e che sieno volonterosi di mangiare. Ma se la regione della contrada il sostiene, neun pasto è miglior, per loro, che pasto verde: ma dove 3 non fosse, sì si cibi con quell'ordine, che costrignerà la copia del pasto, e la fatica del bue ricercherà. E deonsi in quelle stalle simigliantemēte tenere, che di sopra delle vacche si disse, cioè nelle stalle lastricate, e assettate, e ben chiuse, acciocchè i lor piedi, e l'unghie si conservino, sanza danno, ed essi si possano difendere dalle zanzare, e mosconi, e tafani. La loro età si conosce in ciò, che mutano i denti dinanzi, dopo l'anno compiuto, innanzi diciotto mesi. Appresso dopo i sei mesi, successivamente mutano gli altri prossimani a quegli, infinattanto, che in tre anni gli avranno tutti mu- 4 tati, e allora sono in buono essere, nel quale persevrranno fino a dieci, o dodici anni, e vivono insino a quattordici, o quindici anni.

E quando, sono in istato, e buona etade, hanno i denti lunghi, belli, e uguali. Ma quando cominciano ad invecchiare, dicrescono, anneriscono, e si rodono.

Della 'nfermità de' buoi, e vacche. Cap. LXV.

EGli è da sapere, che a' buoi avvengono molte infermitadi: l'una delle quali è, che ne' loro capi multiplica reuma, la quale volgarmente s'appella gotta robea, e avviene per soperchio mangiare, e bere, e propriamente dell'erbe troppo umide, e ancora, per troppo riposo, e superflua umidità d'aere: e conoscesi in ciò, che il lor volto, e occhi enfiano: per lo quale enfiamento morrebbono, se non si curassono: ma curansi in cotal maniera, cioè: Che incontanente al bue infermo si tragga sangue della vena, la quale è sotto la lingua, cioè. Che due quasi cocce, o vero gangole, che son quivi, si segnino in più luoghi, con una punta di coltello ben tagliente, sì che molto sangue n'esca fuori, e si faccia alle loro nari fumicazione d'incenso. Ancora diventano febbricosi, per troppa fatica, o stemperato caldo. E, secondo che scrive Varrone, queste son quasi le cagion delle infermità ne' buoi, cioè: per troppo freddo, o per troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo riposo, o se, quando sarà partito dal lavorío, gli si darà mangiare, o bere, sanza alcuno intervallo. E quando son febbricosi, si conoscono in ciò, che sono caldi al toccare, e massimamente nella lingua, e negli orecchi, e il loro alito, o vero spiramento, è spesso e caldo: a' quali si dee sovvenire, e soccorrere, con reggimento freddo, cioè. Che al tutto da fatica, e affanno si cessino, e si tengano in freddo luogo, coperti con foglie di salcio, e di vite, e mangino foglie di salcio, ed erbe fredde, e orzo cotto, e raffreddato, e la sua farina, e beano acqua, nella quale sien bollite foglie di salci, e dell'erbe fredde, e orzo, poichè sarà freddo: e, se parranno troppo ripieni, si scemi lor sangue. Ancora si dia loro a bere l'acqua delle mele afre, e delle prugne. E ancora si mangino le mele, e le prugne. O vero, che, secondo Varrone, si cura questa infermitade, cioè. Che si bagni d'acqua per tutto, e gli si fa unzione d'olio, e di vino tiepido, e si sostiene dal cibo, e gli si pone alcuna cosa addosso, acciocchè non sia percosso dal freddo, e, quando ha sete, gli si dia acqua fredda, e, se non giova, gli si dee sangue cavare, e massimamente dal capo. An-

10. Ancora s'oppila loro, ed ingrossa la milza, della qual malattia non guariscono, ma lungamente si stanno così infermi, e cognosconsi in ciò, che imbolsiscono; o vero tossono, e massimamente allora, che costretti son di trottare. Ancora enfiano i buoi per costipamento, cioè per istrignimento di ventre, per ventusità generata ne' lor ventri: e cognosconsi in ciò, che se con la mano, o col dito saranno percossi, sopra le fontanelle, che sono allato al-
5 l'anche di dietro, suona, come un tamburo, e paiono enfiati nel volto, e sono di dolor tormentati. E alcuna volta si gittano in terra, e giacciono volentieri. Curansi con cristéi, o con cannello, di che si disse di sopra nel capitolo de' dolori del cavallo: o con mano di fanciullo unta nell'olio se ne cavi lo sterco, e si tagli la vena della coda, con tagliente coltello, per quattro dita dilungi dall'uscita di dietro, dalla parte di sotto. Ancora si dannificano nel collo, per troppo aggravamento di sconvenevole giogo, e massimamẽte allora, che sarà loro sopra'l collo piovuto: e alcuna volta vi si rompe, per gli umori, a quel luogo corsi, la qual rottura si cura con le
6 medicine da saldar la carne, e che generino il cuoio, le quali sono scritte nelle cure delle infermità de' cavalli, in più luoghi, ed eziandio con altre cose, le quali usano li maliscalchi de' buoi, e spezialmente con l'unzion dell'agrippa. Ancora ricevono lesion dalla spina, e dall'altre cose acute, e dure, che ne' loro piedi, o altrove entrano, per alcuno accidẽte, per le quali sono costretti di zoppicare, e curansi in questa maniera, cioè. Che si cavi quello, che sia entrato ne' luoghi predetti, con le radici della canna peste, o con le radici del dittamo, poste nel luogo della lesion della spina, e, fasciate cõ pezza: o con l'altre medicine, scritte nel trattato de' cavalli, del-
7 la lesion della spina, si curino, si come quivi pienamente si trattano. Ancora avvengono ad essi molte altre infermitadi occulte, e alcune manifeste, e stanchezze, le quali avvengono, per troppa fatica, e caldo, le quali si conoscono in ciò, che non mangiano, o che mutano l'usato modo del mangiare, e che volentieri giacciono, e per lo caldo traggon fuori la lingua: e molte altre mutazioni si possono in essi vedere da coloro, che gli hanno conosciuti, quando sono stati sani. I buoi sani e forti e presti si cognoscono in ciò, che agevolmente si muovono, quando son tocchi, o punti, e hanno le membra grosse, e gli orecchi levati. Ma i belli, e forti
8 buoi generalmente si conoscono, se tutti i membri son grossi, e si

corri-

corrispondon bene insieme. Anche posson venire a'buoi certe altre infermitadi, le quali possono conoscere, e curare i buoni maliscalchi de'buoi, i quali hanno usato, e sperimentato cotali cose, per lungo tempo. Ma quelle cose, che io ho potuto con verità sapere, fedelmente ho messo in iscritto.

Della diversità, e varietà de'buoi, e vacche e d'ogni loro utilità. Cap. LXVI.

INfra la generazion de'buoi, alcuni sono, che son neri, e grandi, e forti e quasi indomiti, e si chiamano bufoli, i quali non son bene abili a'carri, ne all'aratro, ma legati, artificiosamente, con certe catene, s'adoperano a tirar per terra gran pesi, e molto volentieri dimorano nell'acqua, e le loro cuoia non son tanto buone, quanto quelle degli altri buoi, avvegnachè sieno molto grosse. Ancora la lor carne è troppo malinconica, e però non è buona, ne di troppo buon sapore, e avvegnachè cruda sia molto bella, tuttavia, quando è cotta, diventa molto sozza. Anche sono altri buoi, i quali usiamo comunemente, e sono di tre maniere: de'quali alcuni son più grossi, che propriamente convengono alle pianure: 1 *alcuni son piccoli, i quali s'adoprano più propriamente ne'monti,* 2 *e alcuni sono in quel mezzo, i quali si confanno all'un luogo, e all'altro. Ancora sono altri buoi, che son giovanissimi, la cui carne è di temperata complessione, onde da buono nutrimẽto all'huomo, ed imperò conserva la fortezza, e la sanità. Altri sono di perfetta etade, i quali propriamente, per le lor forze, sono da mettere alla fatica, e le lor cuoia sono ottime, per far suola di calzari, e la lor carne è mezzanamente malinconica, e non molto convenevole, se non a coloro, ch'hanno lo stomaco forte, e caldo, e a coloro, che molto si travagliano. Anche sono altri buoi, che son* 3 *vecchi, e pigri alla fatica, i quali son meno utili, che i predetti, e la lor carne si giudica esser troppo maninconica, e indigestibile. Ma il lor coiame è buono, spezialmente s'egli è grosso. Le corna de'buoi son buone a far pettini: le loro ossa a far dadi, e maniche di piccoli coltelli, e il loro sterco è buono a letaminare i campi, e alberi, e a stuccare i granai, e certi altri vaselli, e canestri. Ancora son vacche, le quali son grandi, o mezzane, le quali si tengono per generare, e nutrir vitelli, e buoi, i quali si mettono alli carri, e agli*

ri, e agli

ri, e agli aratri, agli huomini necessari: la cui carne, e cuoia son simiglianti a quella de' maschi. Ma il lor latte, e cacio, avvegnache sia buono a mangiare, non si dee però tor loro: ma si dee lasciare per li vitelli, alle madri de' quali si disidera la vita, le forze, e l'accrescimento. E sono altre vacche, le quali son piccole, che solamente si ritengono per latte, e per cacio, ed imperò, quindici dì dopo 'l parto, si deono uccidere i vitelli, e deputare al macello, la cui carne è temperata, e digestibile molto, e ottima a coloro, che dimorano in riposo. Ma il loro latte, e cacio assai si confà all'uso dell'huomo, avvegnachè non sia così buono, come quel della pecora. Anche si deono eleggere tali vacche, che non sieno troppo piccole, e che abbian le poppe grandi.

Delle pecore, come si comperano, e come si conosce la lor sanità, e la loro infermitade. Cap. LXVII.

Le buone pecore si conoscono all'etade, cioè: se non son vecchie, ne del tutto agnelle: imperocchè l'agnelle, per la lor giovinezza, non possono ancor generare, ne le vecchie, per la vecchiezza, concipere: ma quella etade è migliore, nella quale s'attende il frutto, che quella nella qual si spera la morte. Anche si conoscono alla forma, perocchè la pecora conviene, che abbia largo, e ampio corpo, e che sia piena di molta e morbida lana, e con velli lunghi e spessi, per tutto il corpo, ripiena, e massimamente intorno alla cervice, e al collo. Ancora è mestiere, che abbiano il suo ventre piloso, e le gambe basse, e le code lunghe in Italia, ma in Siria corte. Anche si conoscono per lo parto, cioè, se sono usate di generar belli agnelli. Conoscesi ancor la lor sanitade, e infermitade: imperocchè se s'apiranno i loro occhi, e le loro vene saranno rosse, e sottili, saranno sane. Ma se saranno bianche, e rosse, e grosse, saranno inferme. Ancora se, prese con mano nella schiena, presso all'anche, si stringono, e non piegano, son sane, e fortii se si piegano, sono inferme. Ancora, se prese nella pelle del collo, e tirate innanzi, stanno ferme, e appena si lascin tirare, son sane: ma, se agevolmente si tirano, sono inferme. Ancora se andranno arditamente, per via, saranno sane, ma se andranno gravi, e col capo basso, e inchinato, certamente saranno inferme.

Come

Come si tengano, e pascano, e in che luoghi. Cap. LXVIII.

PRincipalmente si dee provveder della lor pastura, cioè, che per tutto l'anno sien ben pasciuti d'entro, e di fuori. Appresso, che sieno in agiata stalla, e non ventosa, la quale abbia il suo riguardo, innanzi all'Oriente, che al Meriggio, e conviene, che'l terreno, dove staranno, sia coperto di vermène, o di paglia, o d'altro strame, e che sia a pendio, acciocchè si possa dall'umidità dell'orina agevolmente guardare, e purgare: imperocchè non solamente quelle umidità le lor lane corrompe, ma eziandio corrompe, ed intignosisce, ed infracida le loro unghie. Onde, dopo alcuni giorni, conviene, che si muti sotto esse altre vermène, o paglia, acciocchè più morbidamente si riposino, e sien più nette, perocchè, in questo modo, pascono più volentieri. Ancora si dee fare una chiusura, per la quale si dividano le'nferme dalle sane, e anche quelle, che hanno i piccioli agnelli. Ma queste cose si deono osservar ne' luoghi villatici delle ville, imperciocchè quelle, che pascono nelle selve, o vero campagne, portano i pastori con seco i graticci, o vero le reti, e tutte l'altre masserizie, con le quali dividono i peculi delle pecore, le quali variatamente sogliono pasturare in diversi luoghi l'uno dall'altro lontano. Le pasture utili dalle pecore son quelle, che nascono ne' campi novelli, o ne' secchi, e asciutti prati, ma le pasture de' paduli son nocive, e le pasture de' salvatichi luoghi son dannose alle pecore, che hanno la lana, perche la pelano. Ancora spargere spessevolte del sale, ne' luoghi delle pasture, o mischiarlo con quel che pascono, o ne' loro abbeveratoi, è levar loro il fastidio, cioè l'abbominazione: e nel tempo del Verno, se mancamento sarà di fieno, o di paglia, si dia loro la veccia, o il più tenero dell'olmo, o del frassino, cioè cotal tenerume di vette secche, serbate, e riposte. E nel tempo della State si deono, al cominciamento, mettere alla pastura, quando si comincia a far dì, allora, che'l cominciamento della rugiada fa laudabile, per sua soavità, la teneretta gramigna, o vero erba. E nell'ora quarta, allora, che'l Sole comincia a scaldar l'aere, si dia loro a bere acqua di fiume chiarissimo, o di pozzo, o ver di fontana. E nel mezzo del giorno, allora che'l Sole è caldissimo, si deono mettere, o ricorre in valle, o sot-

1

2

3

4

le, o sotto arbore, che faccia ombra. Poichè'l Sole comincia abbassare, e allentare il caldo, e la terra da prima comincia a divenire umida, per l'ombra del Vespro, e per la rugiada, rivocheremo alle pasture la greggia. E si de' provvedere, che si sazino per abbondanza di pastura, e che pascano di lungi da' pruni, i quali scemano la lor lana, e guastano loro il corpo. Ma nel tempo della
4 State, e de' dì della canicula, si deono le pecore in tal modo pasturare, che i capi delle gregge sieno sempre volti a contrario del Sole. Ma nel Verno, o nella Primavera non deono uscire alla pastura, se non quando sarà risoluto il gelicidio, imperocchè l'erba, ove sarà la brina, o vero la pruina, genera loro infermitade, tuttavolta basterà menare all'acqua una fiata per dì. Quando son segate le biade si tengano nelle secce, la qual cosa è utile, per due cagioni: imperocchè si saziano delle spighe cadute, e perchè le terre, l'anno seguente, fanno miglior biade, calpestando lo strame, e letaminando il luogo. Anche, per tutta la State, prestamente si
5 mungono nell'aurora del dì, acciocchè l'usata pastura non perdano, e, quando il sol sarà riscaldato, si rimenino, acciocchè'l caldo del Sole, o'l vento caldo, non possa lor nuocere. Ma la sera stieno tanto fuori, che ricoverino il pasto, ch'elle avranno perduto il giorno: e, quando saranno tornate, si guardi, ch'elle non sieno calde nell'ora, che nella stalla si mettono. Ma, se sarà stemperato caldo, si vorranno menare in prossimane pasture, acciocchè possano ricoverare all'ombra, e i pastori non le lascino importunatamente ragunare, e strignere, nel tempo del caldo, ma sempre le sparpaglino temperatamente, e dividano, e, quando si rimenano, non si
6 mungano calde. Quando sarà l'aurora apparita, incontanente si menino alle madri gli agnellini, ove tanto lungamente dimorino, che per se medesimi vadano alla pastura: ove sollecitamente sien custoditi. E quando i pastori vedranno la mattina le tele de' ragnateli, cariche d'acqua, nõ lascino pascere i pecugli: e se sarà grã caldo, e sarà piovuto, non le lascino giacere, ma si menino a' più alti luoghi, ove sien dal vento percosse, e sempre si muovano. Anche si deon guardar dall'erbe, sopra le quali vien l'arena. E disse ancora un'esperto pastore, che del mese d'Aprile, di Maggio, di Giugno, e di Luglio, non si deono lasciar molto pascere, acciocchè
7 non diventino troppo grasse. Ma del mese di Settembre, d'Ottobre, e di Novembre, dopo la mezza terza, si deon lasciar tutto'l

giorno nelle pasture, acciocchè ingrassino quanto possono, acciocchè meglio possano uscir del Verno. Nell'Autunno si voglion vender le deboli, acciocchè'l Verno non vengan meno.

Quando, e quali montoni si debbono ammettere, e quanto stieno pregne, e quante pecore bastino a un montone. Cap. LXIX.

DEl mese d'Aprile si fa la prima copritura de' montoni, acciocchè'l tempo del Verno truovi già grandi, e cōpiuti gli agnelli. Anche si fa del mese di Giugno: e ancora se si fa del mese di Luglio, gli agnelli nati, innanzi al Verno, vivono, e vanno innanzi. La seconda copritura si fa dopo mezzo il mese d'Ottobre, acciocchè, intorno, al principio della Primavera, partoriscano, allora, che l'erbe nascono. E dice Aristotile, che chi vorrà, che gli agnelli sien maschi, si deono eleggere i luoghi ne' quali spiri il settentrional vento, e contra cotal vento pascere il gregge. E chi vorrà, che sien femmine, sì de' cercare i luoghi, dove spiri i venti australi, e dirizzar contr'a quegli il gregge. Ancora sono alcuni, che due mesi innanzi rivocano, e costringono i montoni dal coito, acciocchè'l lungo desiderio del coito, meglio accenda a ciò fare. Altri sono, che gli lasciano a lor volontade coprire, acciocchè non gli manchi il parto, per tutto l'anno. Ancora, secondo che scrive Varro, tutto'l tempo che le pecore mettono in lussuria, deono una medesima acqua usare, perocchè il mutamento dell'acqua diversifica la lor lana, e corrompe il ventre. E, quando tutte avranno conceputo, si deono i monton rimuover da esse, perchè farebbe danno, per la lor molestia. E non si dee lasciare ammontar la pecora di minore età di due anni, perocchè quello, che ne nascesse, non sarebbe accettevole, e quelle n'attristerebbono. Ancora la pregnezza della pecora si stende infino in cencinquanta giorni, ed imperò si deono fare, in tal tempo, coprire, che partoriscano intorno alla fine dell'Autunno, allora che l'aere è temperato alquanto, e comincia a rimetter l'erba, per le prime piove. Anche si deono eleggere i montoni bianchissimi, in quelle contrade, dove le pecore son bianche. Anche, ch'abbiano le lane morbide: ne' quali, non solamente la bellezza del corpo considerar si dee, ma eziandio la lor lingua, la quale, se sarà macchiata, renderà variati figliuoli, e, se sarà nera,

ò nera, saranno neri. Del bianco ne nasceranno d'altro colore; ma del nero, secondo che dice Columella, non si può giammai altro che nero creare. Ancora eleggerassi il montone alto, e grande, e con grande, e lungo ventre, di bianchissima lana coperto, con coda lunghissima, e larga, con le corna torte, e inchinate verso la bocca: e cō gli orecchi coperti di lana, e che sieno ampli nel petto, e larghi nelle spalle, e nelle groppe: e che abbiano il loro vello spesso, e larga fronte. I testicoli larghi, e che sia di prima etade. Il quale tuttavolta puote, infino a gli otto anni, operare utilmente. Ancora si dee la pecora di due anni coprire, quando bisogno sarà, per figliare, infino ne' cinque anni, la quale ne' sette muore, e vien meno. Anche pe' figliuoli si conosce il montone, se genera begli agnelli: e dicesi, che un montone basta a cento pecore. E dice Varro, che quánte sono le centinaia delle pecore, cotanti montoni basteranno.

Quando si tondono, e come, e quando segnar si debbono. Cap. LXX.

DEl mese d'Aprile, ne' luoghi caldi, si tondano le pecore, e i serotini agnelli si segnino: ma ne' temperati luoghi si deon tonder del mese di Maggio, e spezialmente allora, che cominciano a sudare, in qualunque tempo, e dall'Equinozio della Primavera, infino al Solstizio, secondo che dice Varro. Ma le tondute pecore aiuterai in questo modo. Prenderai il sugo de' lupini cotti, e la feccia del vin vecchio, e mischierai con essi la morchia dell'olio: delle quali cose, in un corpo ridotte, le tondute pecore ugnerai, e dopo i tre giorni, se'l Mar vi fia prossimano, si tuffino dalla proda: ma se si pascono in altri luoghi, con acqua piovana, alquanto cotta con sale, si lavino, allo scoperto, dopo l'unzione, le lor membra: imperocchè la pecora, in tal maniera curata, per tutto l'anno si dice, che non diventa rognosa, e dicesi, che genera morbida, e lunga lana. Ma le pecore lavate, conviene che tre dì, per anno, s'ungano d'olio, e di vino. Per li serpenti, i quali spessevolte stanno nascosi sotto i lor piedi nelle stalle, arderemvi spessamente cedro, e gálbano, o capelli di femmina, o corna di cervi. E se alcuna si magagnasse, o tagliasse nel tondere, sì si dee quel luogo ugnere con liquida pece. Alcuni sono, sì come gli Spagnuoli, che le tondono due volte per anno, e le tondono di sei mesi in sei mesi.

Del conoscere l'età delle pecore. Cap. LXXI.

I Denti delle pecore si mutano dopo i diciotto mesi, cioè due dinanzi, e poi, dopo i sei mesi, si mutano i due prossimani, e poi tutti gli altri, sì che s'agguagliano in tre anni, o in quattro al più, e, infinattanto che sono ineguali, son giovani, e, quando sono eguali, sono compiute, e fatte. Quando si scalzano, e crollano, e scemano, e si corrompono, son vecchie, e allora il lor muso diventa bigio, e grosso: e stanno in buono stato e prosperità, infino a otto anni: alcune bastano infino a dieci, se saranno pasciute bene, ma se sosterranno fame tosto invecchieranno.

Quando, e come si mungono, e come si fa e conserva il cacio. Cap. LXXII.

INfino alla festa di San Michele, si mungono le pecore due volte per giorno, e da indi innanzi una volta, acciocchè troppo grasse non si mettano co'montoni, sì che in isconvenevol tempo non partoriscano. Ma dopo la congiunzion de'montoni si guardino, acciocchè sien grasse. Per tutta la State prestamente si mungano, in su l'aurora, acciocchè in convenevole ora si menino alla pastura. E, quãdo si mungono, si dee star cheto, eccetto che'l maestro, il qual solamente parli quello, che è di bisogno. E rappiglieremo il cacio di puro latte, con presame dell'agnello, e del capretto di latte, con la pellicina, che suole essere accostata loro a'lor vẽtricini, o co'fiori del cardo salvatico, o col lattificcio del fico: del quale si dee tutto'l siere scolare, acciocchè, con la soppressa, si costringa: e, poichè si comincerà ad assodare, si ponga in luogo oscuro, e freddo, e, soppressato che fia, si lievi via la soppressa: e si dee spruzzare con sal trito, e arrostito: e, fatto più duro, si soppressi, e calchi più fortemente, e dopo alquanti giorni, assodate le forme, si pongano su pe'graticci, per modo, che l'una non tocchi l'altra, e si ponga in luogo chiuso, e rimosso da'venti, acciocchè stia tenero, e grasso. I vizi del cacio son questi, cioè. S'egli è secco, o vespaioso, la qual cosa avverrà, quando sarà poco premuto, o riceverà troppo sale, o se e'riarda, per lo caldo del Sole. Anche sono alcuni, che quando fanno il cacio fresco, pestano i gusci

verdi de' pinocchi, e mischiano col latte, e rappigliano, con esso il timo pesto, e colato. Ancora gli potrai dare ogni, e qualunque sapore, che tu vorrai, cavato, che tu n'abbi il grasso, aggiugnendogli quella cosa, della qual tu vorrai, ch'egli abbia'l sapore,

Della'nfermità delle pecore, e lor cura. Cap. LXXIII.

SOtto la gola delle pecore nasce alcuna volta gozzo, per abbondanza d'umori, che dal capo discendono, e perforavi la pelle, ed escene a poco a poco un'umore, fatto quasi, come acqua, e guariscono. Anche ingrossa lor la milza, ed enfia, e questo avviene spesso del mese di Maggio, e d'Aprile, per moltitudine di sangue grosso, e viscoso: onde spesso muoiono subitamente, e vale ad esse, se per lo naso si mette uno stecco di due dita, facendone uscir molto sangue: onde certe guariscono, e certe nondimeno muoiono. Anche hanno certe febbri, le quali si posson conoscere, e curare, al modo che si disse nel trattato de' buoi. Possono ancora ad esse altre infermità avvenire, le quali sanno conoscere, e curare, gli espertissimi pastori, i quali tutto'l tempo della lor vita mettono nella guardia delle pecore, e solamente in cotali cose studiano.

Degli agnelli, come si tengano, e quando si castrino. Cap. LXXIIII.

QVando nascono gli agnelli, ciascuna settimana, per ispazio d'un mese, si dia loro il sale, da indi innanzi in ogni tempo, d'ogni quindici giorni una volta, e quando si rimuovono dalla madre, incontanente si tondono per li pidocchi, ed anche crescon meglio, e ciascuna settimana si dia loro il sale, e intorno a Pasqua di natale si giungono con le madri, secondo che dice Palladio. Ma Varro dice, che quando le pecore cominciano a partorire, i pastori le mettano in quelle stalle, le quali hanno ordinato a ciò, in disparte, e ivi dentro gli agnelli, nati di fresco, pongano innanzi al fuoco, e gli tengano con la madre, per ispazio di due, o di tre giorni, infinattanto, che la cognoscano, e si satollin del pasto. Appresso, quando le madri vanno alla pastura, con la greggia, ritengano gli agnelli, i quali, poichè le pecore saranno rimenate la sera, sono nudriti del loro latte, e si mettono ancora indisparte, acciocchè nõ

sieno

sieno calpestati dalle madri la notte. Questo medesimo fanno la mattina innanzi, che le madri escano alla pastura, acciocchè gli agnelli si sazino di latte, per ispazio di dieci giorni. E passato il detto tempo, ficcano certi pali, e leganvegli, con alcuna funicella leggieri, l'uno dall'altro partito, acciocchè tutto'l giorno in quà, e'n là correndo insieme, non si guastino membro alcuno. E se l'agnello non andrà alla poppa della madre vi si dee portare, e ugnere le sue labbra di biturro, o di grasso di porco, e accostar le labbra al latte, e, dopo pochi giorni, gittar loro la veccia molle innanzi, o erba tenera, prima che escano alla pastura: e anche quando saranno tornati. E in cotal modo si nutriscano infinattanto, che sieno di quattro mesi. E, in quel mezzo, non si mungano le lor madri. E quando gli agnelli son dalle madri rimossi, e partiti, si dee aver diligenzia, che, per disiderio, non invecchiuzziscano: ed imperò si deono morbidamente nutrire, e con buon pasti, e guardargli dal freddo, e dal caldo, acciocchè non patiscano. E quando per dimenticamento del latte, non desidera la madre, allora si metta nella greggia con l'altro bestiame.

Dell'utilità delle pecore, e agnelli. Cap. LXXV.

L'utilità delle pecore è grande, imperocchè della lor lana si fanno i vestimenti necessari, e dilettevoli alla sanità, e alla vita dell'huomo, la quale, quanto è più sottile, tanto è migliore, e di più valuta. Delle lor pelli, co' peli, si fanno le pellicce, e i foderi de' panni, che sono utili, nel tempo del freddo: e delle cuoia pelate si fanno calzamenti, e carte. E il lor latte è convenevole a usare in cibo, e assai salutevole, il quale, quanto è più fresco, tanto è migliore, e quanto è più spesso, tanto è di maggior nutrimento: e la sua acquosità, la quale è il siero, solve il ventre, e ne mena fuori la collera. E'l cacio, che se ne fa, è nutrimento del corpo dell'huomo, lo quale quanto più è fresco, tanto più è migliore: e quanto più è secco, e vecchio, e più duro, tanto più è piggiore: e quello che è troppo salato, o troppo viscoso, o che troppo si spezzi, non è buono, secondo quel che dice Rasis: ma quello è buono, che tiene il mezzo, intra l'uno e l'altro. La carne della pecora non è mica di sapor dilettevole ed è troppo umida, e sconvenevole, se non se forse già a' vilissimi villani, avvezzi a mangiarla, i quali di continue

fatiche si travaglino. La carne degli agnelli è assai conveniente allora, che sia dal latte partita, ma quella de' castroni è ottima, e di molto, e buon nutrimento, se sarà d'un'anno, secondo, che dice Avicenna. Ma, passata la detta età, è piggiore, e quanto più invecchia, tanto è piggiore, e più dura a smaltire. Le pelli, e le lane degli agnelli sono ottime, e più acconce al coprimento del corpo dell'huomo, che quelle delle madri.

Delle capre, e capretti, quali s'eleggano, e come si tengano, e della loro età, e pregnezza. Cap. LXXVI.

COlui, che uuole ordinare, e far greggia delle capre, conviene nel suo eleggere, consideri prima l'etadi, cioè, che apparecchi quella, che possa far frutto, e figliare: e di queste apparecchi innanzi quella, che più lungamente fruttifichi: e imperò è da sapere, che la giovane è più laudabile, che la vecchia. Nella lor forma si dee guardare, che sieno ferme, grandi, e con corpo lieve, e morbido, e che abbiano il pelo spesso, e che abbiano sotto'l mento due tettole pendenti, perchè queste cotali sono più fertili, e fruttuose. E che abbiano grandi uberi, acciocchè abbian molto e grasso latte. Anche si dee guardare, che'l becco abbia simiglianti tettole sotto'l mento, e'l gorgozzule abbia lungo, e la sua cervice sia corta e piena, e gli orecchi piegati, e grandi, e che'l suo capo sia piccolo, splendido, di spesso e di lungo pelo, e che sia convenevole ad entrare alle capre in anno, il quale non dura oltre a sei anni. E delle capre quelle, che due volte partoriscono l'anno, son migliori, e i maschi, di questa cotale schiatta, si deono più tosto eleggere, per mettere alle capre. E a questo bestiame son migliori le stalle, le quali guardano al levamento del Sole di Verno, e che hanno lo spazzo lastricato, o ammattonato, acciocchè la loro stalla sia meno umorosa, e lotosa: anche si metta lor sotto certe verghe, acciocchè non si bruttino: e si deono tenere e pascere, quasi al modo delle pecore. Ma questo bestiame ha certa proprietà, cioè: che più si diletta di pascere in salvatichi boschi, che ne' prati, imperocchè studiosamēte si pasturano di salvatichi boschi: e ne' luoghi cultivati schiantano, e rompono, e rodono le verghe de' piccioli arbucelli: ed imperò da carpendo son dette capre. Per la qual cosa

in ... allogagion del podere si vuol far patti, che'l lavoratore nõ pasca la capra in sul podere. Dopo l'Autunno si ricolgono i becchi nella gregge, imperocchè quella, che concepe, dopo il quarto mese, partorisce nel tempo della Primavera. E quando i capretti son di tempo di tre mesi, si sottomettono, e cominciano a esser nella gregge. Credesi, che sia assai gran gregge quella, infino a cinquecento, imperocchè le capre son randage, e si dispargono: ma il contrario avvien delle pecore. Le quali si raunano, e ammonticchiano insieme in un luogo. A ogni decina di capre basta un becco. Anche non si deono serbare da otto anni innanzi, imperocchè da indi innanzi diventano sterili. Anche non sia niuno, che prometta le capre esser sane, imperocchè, secondo che scrive Varro, non son giammai sanza febbre. Ancora spessamente avviene, che ricevano piaghe ne' corpi loro, imperocchè tra loro combattono con le corna, e anche pascono in luoghi spinosi; le quali si debbon curare nel modo, che de' cavalli si disse, in più capitoli. L'utilità delle capre è spezialmente nelle pelli, nel latte, e ne' capretti, imperocchè delle loro pelli si fa ottimo calzamento, e se ne cuopron le selle de' cavalli. Il lor latte è molto e ottimo al corpo dell'huomo, e spezialmente non rappreso, e che abbia poco della sustanzia del cacio. Il cacio, che se ne fa, non è tanto laudabile, quanto quello delle pecore. La lor carne è troppo secca, e dura a smaltire, e però è rea, ma la carne de' capretti è ottima, e spezialmente di que' che poppano: e delle lor pelli si fanno ottime carte, e dilicati calzamenti, convenienti a coloro, che dilicatamente viver desiderano.

Delle troie, porci, e verri, come s'eleggano, e come si tengano, e della loro età, e della loro utilità, e pregnezza. Cap. LXXVII.

I Verri si deono elegger grandissimi, e d'ampio corpo, e sieno innanzi tondi, che lunghi, e che abbiano gran ventre, e groppa: il griso corto, e la cervice spessa di gangole, e che sia innanzi d'un colore, che di variati colori, e che sieno lussuriosi, di tempo d'un anno, i quali, insino al quarto anno, si posson mettere alle troie. Le troie dovemo eleggere, che abbiano i loro fianchi lunghi, e che abbiano gran ventre da poter sostenere il peso de' figliuoli. In tutte altre

te altre cose deono esser simiglianti a' verri. Ma nelle fredde regioni si debbono scegliere di spesso, e nero pelo, e nelle temperate contrade si prendano di qualunque pelo saranno. Anche si scelgan di buona schiatta, acciocchè partoriscan di molti porci. Questo bestiame si può in tutti i luoghi tenere, e avere: ma meglio dimorano ne' campi paludosi, che negli asciutti, e spezialmente, dove abbonda selva d'arbori fruttuosi. La qual, poichè saranno i frutti maturi, soccorra al mutamento dell'anno, cioè nel tempo

4 del Verno. Nutricansi massimamente ne' luoghi, dove la gramigna abbonda, e l'erbe delle canne, e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, si deono dar loro nel Verno, le ghiande, le castagne, e simiglianti cose: o le fave, o l'orzo, o'l grano: imperocchè, queste cose non solamente ingrassano, ma danno dilettevol sapore alla carne. Nel tempo della State ricolgano il pasto la mattina, e innãzi, che'l caldo cominci si ricolgano, e vadano in luogo ombroso, e massimamente in luogo, ove sia acqua. E poi, dopo'l Meriggio, quando il caldo è allenato, vadano alla pastura. Nel tempo del Verno non pascano innanzi al consumamento della rugia-

5 da, e che'l ghiaccio si strugga. Questi, come l'altro gregge, non son da chiudere insieme, ma faremo i porcili, sotto il portico, ne' quali ciascuna troia si rinchiuda. I quali porcili dalla parte di sopra deono essere scoperti, acciocchè il pastore liberamente possa vedere il lor numero, e che possa spesse volte aiutare, e sovvenire a quegli, che sono calpesti dalle madri, cavandogli lor di sotto, e ancora di rinchiuder con ciascheduna i propri porcelli. E secondo che dice Columella, non ne dee più d'otto nutrire. Ma pare a Palladio, che sei sien bastevoli. Perocchè avvegnache più ne possa nudrire, tutta fiata spesse volte vien meno, per maggior numero,

6 che non è usata. E Varro dice, che tanti porci può partorir la troia, quante poppe ell'ha, e se meno ne partorisce, dice, che non è a sufficienza fruttuosa, e se più ne partorisce, dice, ch'è maraviglia, fra le quali maraviglie si scrive quella antichissima, cioè. La troia d'Enea di Lavinia partorì trẽta porcelli bianchi. Possonsi nutrire prima otto porcelli, quando son piccoli, ma, quelli cresciuti, la metà se ne lievi, imperocchè ne la madre può dar loro sufficiente latte, ne que', che son generati, si posson fortificare. I Verri, che si deono mettere alle troie, si deono due mesi innanzi metter da parte. E l'ottimo tempo di mettere alle troie si è da calen-

di di Febbraio, infino a' dodici di Marzo, e così avviene, che partorisce la State, imperocchè quattro mesi sta pregna, e partorisce, quando la terra è pregna di pastura. E non si deono far coprir quelle, che sieno di men tempo d'un'anno. Anche è meglio ad aspettare, che sieno di venti mesi, acciocchè partoriscano poi nel tempo di due anni. E dal tempo, che avranno cominciato, si dice, che partoriscono infino all'anno settimo. E quando si congiungono si voltolano volentieri nel loto, ilquale è il lor riposo, si come degli huomini il lavarsi. E quando tutte le troie avranno conceputo i porcastri, si spartiscono da capo i verri, e si mettono da parte. Il verro quando è d'otto mesi, comincia ad entrare alla troia, e ciò puote infino alli quattro anni fare, da indi innanzi la sua virtù torna addietro, infinattanto, che perde la possibilità del coito, dipoi, ingrassato, se ne fa carne. Il porco suol venire a tanta grassezza, che se medesimo, stando ritto, non può sostenere: onde si dice, che in Lusitania s'uccise porco, che fu trovato cinquecento settantacinque libbre, e dalla cotenna all'osso si trovò la carne alta un piede, e tre dita, col lardo, secondo che scrive Varro. Anche soggiugne, che fu veduta in Arcadia una troia, la quale, per la molta grassezza, non solamente non si poteva levare, ma in essa si trovò, che un topo fece il nido, e figliò. La fecondità della troia si conosce in ciò, che quello, che fa nel primo parto, non molto muta ne' parti seguenti. I porcai lasciano i porci due mesi con le troie, da indi innanzi, quando già possono pascere, gli rimuovono. I porci, nati nel Verno, diventan magri, per lo freddo, e perchè le madri gli schifano, per lo poco latte, e perchè fanno lor male alle poppe, co' denti. Il loro anno è diviso in due parti, imperocchè due volte partoriscono l'anno, e portano i figliuoli quattro mesi, e due gli nutriscono. Conviensi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quell'altezza da terra, acciocchè quando la troia pregna vorrà uscirne, non si scipi. Il modo dell'altezza sia in guisa, che 'l pastore possa agevolmente guardar dentro, sì che alcun porcello non sia calpestato dalla madre, e acciocchè agevolmente possa purgare il porcile. Nel porcile, dee esser l'uscio col sogliare di sotto, alto un piè, e un palmo, acciocchè i porcelli non ne possano uscir fuori, quando la troia. E anche dee il guardian de' porci, per tutta le volte, che purga il porcile, mettervi dentro la rena, o alcuna altra cosa, che sughi l'umore. E quando

la troia

Marginal numbers: 7, 8, 9, 10

la troia avrà partorito, la dei provveder di maggior quantità di cibo, per lo quale possa più agevolmẽte avere l'abbondanza del lat-
11 te: alle quali si suol dare, intorno a due libbre d'orzo, bagnato in acqua, la mattina, e la sera, se non s'avesse altra cosa, che mettere loro innanzi. Le troie si deono abbeverare due volte il giorno, per cagion del latte. Quando i porcelli sono svezzati dalla poppa, se'l podere, e'l luogo, il da, si suol dar lor la vinaccia, e i granelli dell'uve. E non si metton fuora dal primo dì, che fanno i porcelli, infino al decimo giorno, se non per abbeverarle, e, passato il decimo giorno, si lascino alla pastura uscire, in luogo prossimano alla villa, acciocchè, per lo spesso ritornamento, possa nutricare
12 i suo' porcelli. E poichè i porcelli saranno cresciuti, seguiranno la madre alla pastura, e dipoi si dipartano dalla madre, e pascano in disparte. Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troie, sì che facciano ogni cosa al verso della zampogna. E primieramente, quando saranno chiuse, s'aprano, quando s'avrà sonato, acciocchè possano uscire in quel luogo, dove sia sparnicciato l'orzo: imperocchè in questo modo meno si disperde, che ponẽdolo in monticelli, e agevolmente ve ne vengono più a rodere: ed imperciò si dice, che si ragunin con la zampogna, acciocchè in salvatico luogo, dispersi, non periscano. Castransi utilmente i verri di tempo
13 d'un'anno, e non deono essere di men tempo di sei mesi, la qual cosa fatta, mutano il nome, e di verri son detti maiali. Della sanità de' porci, una sola cosa, per modo d'esemplo, dirò, cioè. Che a' porci, che poppano, se la troia non può aver latte, si convien dare il grano fritto, imperocchè crudo solve il lor ventre: o metter loro innanzi l'orzo bagnato, infinattanto, che si facciano di tre mesi. Infra cento troie si crede, che dieci verri bastino. L'utilità de' porci è in ciò. Che primieramente la lor carne è convenevole ad usare in cibo fresca, e secca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti
14 i cibi, e la lor sugna è buona per ugnere calzamenti, e conservargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora se n'hae un'altra utilitade, cioè. Che messo nelle vigne, innanzi che mettano, o che s'apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne sterperanno la gramigna, e quasi le fanno tanto utile, quanto'l cavare.

De'cani, quali debbono eleggersi, come tenere, e ammaestare, e della loro utilità. Cap. LXXVIII.

IL cane è guardiano di quel bestiame, che ha bisogno della sua compagnia, per via di difensione, infra le quali bestie sono massimamente le pecore, e le capre, imperocch'elle sogliono esser prese da'lupi, contr'a'quali ordiniamo i cani, per difensione. Nella gregge de'porci, sono alcuni, che si difendono, sì come i verri, i maiali, e le troie. Le generazion de'cani son due. L'una è quella de' levrieri da giugnere, e da cacciar le fiere: l'altra generazione è quella, che si tengono per guardare, e questi si confanno a'pastori, e di questi intendo di trattare, a perfezion di quest'arte. Primieramente dico, che si convengono apparecchiare, e disporre a questo uso, d'età conveniente, imperocchè i piccoli catelli, e i vecchi cani, non difendono le pecore, ne eziandio lor medesimi, e le più volte son preda de'lupi. Deono ancora esser belli nella faccia, e d'ampia grandezza, e con gli occhi nericanti, o rossicanti, e di nari proporzionevoli, e le loro labbra sieno quasi nere, o rosseggianti, e che abbiano il mento indentro, del quale escano fuori due denti, l'uno dalla parte destra, e l'altro dalla sinistra, un po' maggiori, che què di sopra, e che sieno diritti, anzi che torti, e che abbiano i denti acuti, e dal labbro coperti, e che abbiano i capi, e gli orecchi grandi e piegati, e con le cervici, e col collo grosso, e le giunture de'membri lunghe, e che abbiano i piè grandi, e alti, e le loro dita spartite, e li loro unghioni sien duri, e piegati: e ancora che il loro corpo sia pendente, e la loro schiena ne alta, ne chinata, o vero piegata, e coda grossa: e il loro latrare sia grave, e con grande aprimento di gola, e'l miglior colore è color lionino. Le cagne deono esser piene di mammelle, e i capi delle mammelle uguali. Ancora si dee prender guardia di non comperare cani da beccai, ne da cacciatori, imperocchè i primi sono inutili a seguir le pecore, e i secondi se vedranno la lepre, o'l cervio, più tosto, che alle pecore gli andranno dietro. Per la qualcosa de'cani, che si comperranno da'pastori, quello è migliore, che è usato seguir le pecore, e che non sarà avvezzo ad alcuna cosa: imperocchè il cane, con agevol cosa s'avvezza, e s'ausa. I cani si deono ben pascer di pane, allora, che son con la greggia, acciocchè per la fame, vogliendo cercar del

car del cibo, non si partissono dalle pecore. Anche non si deon lasciar manicar la carne della pecora morta, acciocchè per lo sapore non s'avvezzino a far danno alla greggia, ma diensi loro l'ossa ben trite, e rotte, imperocchè, per questo, i lor denti diventano più saldi, e forti; e la bocca più larga: perchè più forte menano le mascelle, e più sustanzia hanno per lo sapore delle midolle, e prendano il giorno il cibo, dove pascono, e la sera nel luogo dove s'astallano. Le cagne sogliono tre mesi star pregnè, e quando partoriscono e ne fanno molti, si convengono elegger quelli, che vorrai per tenere, e tutti gli altri gitterai via, perocchè quanti men se ne lascia loro, tanto, nutricandogli, diventan migliori. Anche si mette loro alcuna cosa sotto, per la quale stieno più morbidamente, e si nutriscano più agevolmente. I catellini cominciano a vedere in venti giorni: in due mesi, dal parto, non si disgiungono dalla madre, e menansi molti in un luogo, e ammettonsi a combattere, acciocchè più aspri diventino. Anche avvezzinsi a star legati, prima con lenti legami, i quali se di rodergli si sforzano, si dia loro delle busse, perchè non vi s'ausino. Alcuni con noci greche, con acqua trite, ungon loro gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le mosche, e pulci, che quivi star sogliono, non gli offendano, che se non si facesse, diventerebbono stizzosi. E acciocchè non sien feriti dalle bestie, si pongon loro collari di ferro, aventi sotto lieve cuoio, e co' chiovi confitte, acciocchè al collo non nuoca la durezza del ferro. Il numero de' cani, per la moltitudine delle pecore, che si tengono ne' luoghi salvatichi, vuole esser molto, ma nel villatico gregge due ne bastano, maschio, e femmina, imperocchè insieme più son continui, e l'uno per l'altro diventa più aspro. Se l'uno ne inferma, sanza can non rimanga la gregge, i quali s'avvezzino, la notte a vegghiare, e 'l dì rinchiusi dentro a dormire.

De' Pastori quanti, e chenti debbiano essere. Cap. LXXIX.

ALle maggiori torme di pecore, di necessità, convengono essere huomini d'età compiuta, alle minori i fanciulli alcuna volta bastano. Anche a quelle, che sono alle montagne, si richieggono persone più ferme, che a quelle, che son nelle valli, e che ogni sera tornano alla stalla. Adunque ne' boschi è lecito veder la gioventù, e

ventù, e quella quasi armata, ma nelle valli, non solamente i fanciulli, ma le fanciulle agevolmente le pascono, nel dì. Pascer si debbono le greggi insieme convenevolmente. Ciascuno la notte debbe stare intorno al suo gregge, e comunemente tutte vederle per novero: e alcuna volta si dee riducer la gregge al suo luogo, e sotto un maestro, cioè un guardatore, debbono esser tutte, e questi sia maggiore, e più ammaestrato di tutti, e a lui tutti gli altri debbono ubbidire: e conviene che sia di più età, che gli altri, acciocchè meno abbia a durar fatica. Ne vecchio, ne troppo giovane, ma che possa sostener la fatica delle montagne, la qual, di necessità, convien, che si faccia da coloro, che'l gregge seguitano, e massimamente i caprini, i quali per le rupi continuamente vanno pascendo; sieno buomini feroci, e veloci corridori, e di membri espediti, che non solamente il bestiame seguir possano, ma da' rubatori, e lupi difendere, e che possano sostener le fatiche, che bisogna, correre, e lanciare, perchè ognuno a questo uficio non è adatto. Al maestro provveder conviene, che seguitino tutti strumenti, che alle pecore e a' pastori è bisogno, e massimamente alla vita degli buomini, e a medicine delle pecore. Alla qual cosa hanno giumenti da basto del signore, altri cavalli, altri muli, o vero asini, o vero altre bestie, che il peso addosso portar possono. Quegli, che stanno continuo nel podere, agevolmente hanno la conserva nella villa, che a' pastori le cose necessarie apparecchia: ma a quelli, che ne' boschi, e ne' salvatichi luoghi, pascon le gregge, aggiugner vi si convien femmine, le quali il gregge seguitino, e che apparecchino il cibo de' pastori, acciocchè sieno più solleciti. Il maestro delle pecore, sanza lettera, sofficiente non è, perciocchè le ragion del signore, ne altro dirittamente far non puote. Il numero de' pastori esser dee, secondo la moltitudine delle pecore, e secondo la diversità de' luoghi da pascere, e i venditori degli agnelli, e i facitori del cacio, e de' caci maggiori, e de' minori, e così, secondo gli ufici, che tutte le cose, che sono bisogno si forniscano.

Del

Del lepraio, e lepri, e degli altri animali salvatichi, che son da rinchiudere. Cap. LXXX.

1 *IL leporario è un luogo rinchiuso, nel quale si racchiudon le lepri, e i cavrioli, e i cervi, e i conigli, e altri animali non rapaci, così anticamente chiamato, imperocchè le lepri massimamente s'inchiudevano in quello. Ma di tutte queste cose la guardia, l'accrescimento, e'l pasto è manifesto, e conosciuto, ed imperò brevemente è da spiegare. Vuole essere il luogo assiepato intorno di materia, con fosse, o vero ripe, grande, o piccolo, secondo la possibilità del signore. Si faccia tanto alto, e serrato, che ne lupo, ne altra bestia entrar vi possa, ne di sopra saltare. E quivi conviene esser luoghi nascosi, con virgulti, ed erbe, dove le lepri, di quando in quando, nasconder si possano, e arbori con grandi rami, i* 2 *quali, dal percotimento dell'aguglie, le difendano: nel quale se lepri maschi, o femmine poche metterai, in breve tempo il luogo se n'empierà, tanta è la fecondità di questi quadrupedi, che spesso si truova, che poi che hanno figliato, di novello incontanente son grosse degli altri, i quali hanno nel ventre. Ed imperò chi vuol conoscere il maschio dalla femmina, si come scrive Arcadio, i fori della natura dee ragguardare, imperocchè, sanza dubbio, il maschio n'ha uno, e la femmina due, se cautamente, e sottilmente ragguarderai. Ma delle lepri tre generazion ne son, per lo più. Una maniera italica, co' primi piè piccoli, e con quelli di dietro alti, e nella* 3 *parte di sopra del dosso bigia, e nel ventre bianca, con orecchi lunghi: la qual lepre, si dice, che poi che è pregna, da capo concepe. In Gallia transalpina, e in Macedonia, sono una generazion grande molto, e in Ispagna, e in Italia mezzolane. Ancora in Gallia se ne truova d'un'altra generazione, che son tutte bianche. Una terza generazione è, che nella Spagna nascono, simili alle nostre lepri in alcuna parte, ma minori, e in Provenza, e nelle parti di Lombardia, e nelle lor circustanze, che si chiaman conigli. Lepre è detta, imperocchè vanno con leggier piedi. Conigli son detti,* 4 *perchè figliano sottoterra, dove si nascondono, e dove fanno i lor covi, in campi, in boschi, in prati, in vigne. Aver si posson nel lepraio porci salvatichi, capriuoli, e cervi, sanza dubbio, e questo racconta Varro. Che conciosiacosa, ch'e' fosse in un luogo, che si*

chiamo

chiama ager laurentanum, nel quale era un luogo, con un'alto terrazzo, o vero triclinio, maestrevolmente fatto, sopra'l quale era una selva di cinquanta iugeri di terra. Il iugero si è spazio di lunghezza di terreno di piè dugenquaranta, e di larghezza di piè dugentoventi, e la materia, cioè ripa, era composta: e fu chiamato uno, che venne, adornato d'una stola, con una cornamusa, e fu comandato, che sonasse, e cantasse. Egli subito gonfiò la cornamusa, e cominciò a sonare: e subito fu egli, e gli altri attorniato di tanta moltitudine di cervi, e di cavriuoli, e d'altri animali di quattro piedi, che il riguardamento parea bellissimo. Il lepraio è di grandissima utilitade, e diletto, perocchè di pochi animali, in brevissimo tempo sen'hanno molti, le cui carni a mangiare si convengono, ed hannosi agevolmente: e le pelli son buone per foderar delle vestimenta, e utili per coregge.

Della pescina, e pesci da rinchiudere. Cap. LXXXI.

Colui, che pescina vorrà, prima dee eleggere il luogo conveniente, nel quale in nessun tempo vi manchi l'acqua, imperocchè in altri luoghi non può durare. Ma delle pescine alcune sono grandi, alcune piccole e alcune mezzane: e ancora alcune sono di fonti, alcune sono di stagni, alcune marine, alcune fluviali. S'elle son piccole, arminsi di pietre murate, di siepi, di legni, e vimini, acciocchè Lontra, o altro animal nocevole entrar non possa. Funi, o vero viti, sopra quella tendano, per li quali gli uccelli rapaci si spaventino: e in quelle si mettan de' pesci, che sieno a quell'acqua convenienti, cioè di quelli, che in quelle parti si truovano. Imperocchè alcuni stanno più volentieri in fonti, o in fiumi, altri in istagni, o in laghi, altri si dilettano in acqua marina. Ma la piccola piscina vuole essere affonda, in quanto da' cavator far si puote. E se l'acqua fia di fontana, o vero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' pesci, che son nelle parti di Lombardia, cioè cavedini, scardoni, barliquij, e alcuni piccoli pesci, e forse trote. Ma se sarà di lago, o vero di stagno, che sia lotosa, meglio sarà per quella tinche, le quali, a modo di porco, si dilettano del fango, e anguille viscose, e anche tutti altri piccoli pesci, se non sieno di corruzione infetta. Ma i lucci non sono in piccola piscina da porre, imperocchè molti pesci divorano, avvegnachè le rane volentier man-

fier mangino, che son nimiche de' pesci. Ma nelle grandi convenevolmente possono stare. E se l'acqua sarà marina, condotta dal Mare, tutte generazion di pesci marini, per natura piccoli, si potranno in essa conservare. Se piscina grande aver vorrai, conviensi quella far di gran lago, o vero di stagno, nella quale sieno acque molte raunate, o di nevi, o di piove, o di fonti, o di fiume, in quella discorrente, o vero acqua marina: il che avviene in più luoghi. Ma se di lago, o vero di stagno, l'acqua per alcun luogo esca, quivi si richiuda, sì che s'impedisca l'uscimento de' pesci, e non l'uscir dell'acqua. Ma se è d'acqua dolce, potrannosi in quella porre e serbare ogni generazion di pesci, così grandi, come piccoli, in cotali acque viventi. Sono alcuni pesci marini, i quali si dilettano d'acqua dolce, e quegli cotali similmente mettere vi si possono. Ma se sarà d'acqua marina, mettere vi si debbon tutte generazion di pesci marini, s'ella fia molto profonda, se non fosse già pesce grande, come la balena, che in niuno luogo, se non in pelago di Mare, si può rinchiudere. Ma se la pescina sia di mezzana grandezza, dalle cose sopraddette potrai aver la dottrina, di quali pesci vi si possano inchiudere. Della pescina grande utilitade si cava, imperocchè di pochi pesci, che vi si mettono, in brevissimo tẽpo molto multiplicano, e possonsene vender molti, e molti averne ad uso di manicare.

De' Pagoni. Cap. LXXXII.

Compiuto il trattato degli animali quadrupedi, e de' pesci, di quelli di due piedi, e di tutti altri volatili è da dire: e prima de' pagoni, imperocchè, per la lor bellezza, più nobili sono, che tutti gli altri. I quali son da nutrire, sì come pienamente disse Palladio, agevolemente, se de' ladroni, o animali nimici, non si tema: i quali per li campi, spesse volte, discorrendo, si pascono, e i polli loro menano, e la sera sopra altissimi arbori salgono. A questi una sollecitudine si conviene, imperocchè le femmine, che ne' campi dormon, per tutto, dalle volpi si guardino, ed imperò nelle picciole isole, meglio si nutricano. A un maschio cinque femmine bastano: la qual cosa da osservare è, sì come dice Varrone, se a frutto ragguardi, imperocchè allora deono essere meno i maschi, che le

femmine: ma se a dilettazione, più bello è il maschio, che la femmina. Il maschio l'uova, e i figliuoli suoi perseguita, sì come stranieri, infinattanto, che non si vegga lor segnale di cresta alcuna. A dì 13. di Febbraio si cominciano a riscaldare, e le fave leggiermente arrostite, gli accendono a libidine, se loro ogni quinto dì si dieno tiepide. Il disiderio d'usar con la femmina il maschio dimostra, quando la bellezza della gemmata coda, sopra di se, volge, e correndo stridisce. Se l'uova de' pavoni alle galline si pongano, scusa le madri dal covare: tre volte per anno il parto fanno. Il primo parto è di cinque uova: il secondo è di quattro, il terzo di tre, o di due. Ma a porle alle galline, si vuole aver la gallina apparecchiata al primo crescere della Luna, a nove dì. Nove uova le si pongono, le cinque sien di pavone, l'altre di gallina. Il decimo dì l'uova della gallina gli si tolgano, e altre uova di gallina vi si pongano in numero, come prima, acciocchè nel trentesimo dì si possano co' pagoncini l'uova aprire. E l'uova del pagone, che alla gallina sottoposte sono, spesso con mano si rivolgano sottosopra, segnando l'uova dall'una parte, sì che non falli, imperocchè la gallina, da se, può farlo malvolentieri: e le maggiori galline eleggere ti conviene, imperocchè alle minori meno uova sottoporrai. Il nido si dee lor fare sotto tetto, e da terra levato, acciocchè serpente o bestia, andar non vi possa, sì come dice Varrone. E'l luogo davanti a loro vuole esser netto, e aperto, acciocchè possano uscire a beccare, ne' dì competenti: perchè questi uccelli amano il luogo netto da ogni parte: e il lor pastore spesso netti il luogo dallo sterco. Poichè saranno nati, se molti a una riducere vorrai, quindici bastano. I primi dì farina d'orzo, con vino bagnata, a' pulcini darai, o vero farina cotta, e freddata: poi loro si dia porro minuzzato trito, o ver cacio fresco, che sia ben trattone il siero, imperocchè il siero molto nuoce loro. Grilli, levati loro i piedi, si danno loro, e così sono da pascere insino ad un mese, e poi orzo potrai dar loro sollecitamente. Il trentacinquesimo dì, poichè nati fieno, gli puoi in un campo mettere, accompagnati dalla loro nutrice, a pascere, la quale col chiocciar gli riduce a casa. La pipita, e la crudità, in quel modo si cura, come alle galline, e allora è pericolo grande, quādo comincia a producer la cresta, imperocchè hanno infermità, come i fanciulli, quando i denti mettono. L'utilità loro è

3

4

5

loro è

loro è questa, che le lor carni assai buone sono: ma a smaltire son dure. Le penne de' maschi son bellissime, ed imperò alle fanciulle, per ghirlande, e altri ornamenti, sono convenienti.

De' Fagiani. Cap. LXXXIII.

A Nutricare i Fagiani è da osservar questo modo, cioè. Prima vogliono esser giovani a producer figliuoli, cioè, che l'anno indietro sien nati, imperocchè i vecchi non possono esser fecondi: e del mese di Marzo, o d'Aprile, mettano i maschi con le femmine, e anche a un maschio due femmine basta. Vna volta l'anno figliano, e venti uova al parto si pongono, e meglio dalle galline si producono, sì che quindici uova di fagiano una nutrice cuopra, e l'altre sieno di generazion della gallina. In sopporgli, la Luna, e'l dì si consideri, sì come degli altri abbiam detto. Il trentesimo giorno i maturi polli nascono al lume, cioè escono dell'uovo, e per quindici dì, con farinata d'orzo, ben mestata e intrisa cō vino, si pascano, ma sia fredda: poi si da lor panico, e grilli, e uova di formiche, e guardargli dall'acqua, acciocch'e' non nasca lor la pipita, che se pipita avranno, aglio, con pece liquida, a' becchi loro dovrai spesso fregare: e sì come alle galline, trarla. Le loro carni sono ottime.

Dell'Oche. Cap. LXXXIIII.

L'Oca, acqua e erba desidera, e, sanza queste, male si regge. A' luoghi ornati nimiche sono, imperocchè le cose cultivate cōl becco guastano, e con lo sterco bruttano. Hassene la piuma, la quale nell'Autunno divegliamo, e nella Primavera. A un maschio tre femmine bastano. Se fiume vi manca una lacuna vi si faccia. Se erba non vi avesse, di trifoglio, fien greco, e d'erbe agre, di lattughe, indivia, per loro nutricamento, seminisi. Le bianche son più feconde, che le varie, e bige, imperocchè di salvatiche son divenute dimestiche. Le dimestiche cominciano a figliare in calende di Marzo, infino al solstizio estivale, cioè infino a mezzo Giugno: quasi quindici uova a una oca bastano, e cova trenta dì. Ma meglio è, che alle galline l'uova sopponghi, imperocchè più ne produceranno, e quando son nati, all'aia si mettono. E quando que-

sto una volta avrai fatto, l'usanza serveranno. Se alle galline l'uova dell'oche sopponi, acciocchè non nocciano all'uova, ortica sotto porrai. I paperi, i primi dieci dì si deono col seme del papavero pascere in casa: poi fuori gli possiamo menare, dove ortiche non sia, le cui punture, fortemente temono, e massimamente in prati, o in pescine, o in paduli. Aie abbiano sopra terra, dove non si mettano più che venti paperi, e sia sanza umore, e mettavisi su strame, o vero paglia trita. E da guardar sono dalle donnole, e da altre bestiuole, le quali nocciono, come dice Varro. In quattro mesi bene s'ingrassano: e più agevolmente s'ingrassano, quando son giovani, che quando son vecchi. Si dae loro tre volte il dì farinata, e perchè molto discorrono, però non si dean troppo lasciare andare a lungo. Rinchiudansi in oscuro luogo, e in luogo caldo: così i giovani, come i vecchi ingrassano al buio: i piccoli spesse volte ingrassano in trenta giorni, e sarà meglio, se il miglio si dia loro in cibo, quanto ne vogliono. All'oche ogni legume dar si puote, fuor che i mochi. Da lupo, e da golpe son prese, e però da lor si voglion guardare. L'utilità dell'oche è, che molto sono amate le carni de' paperi, quando son grassi, e che non sieno di più di quattro mesi, e le lor penne minute, ottime sono pe' letti, e le dure dell'alie buone agli scrittori, e alle saette.

Dell'Anitre. Cap. LXXXV.

L'Anitre son della natura dell'oche, e in quel medesimo modo si nutriscono. Volentieri pascono erba anitrina, che nasce nella superficie dell'acqua ferma, nel tempo dell'adustion del Sole. Ogni fierucola, che va col corpo per terra, come serpi, e lombrichi, e lucertole, e simili, volentier pascono, e tranghiottiscono. L'utilità è nelle penne, e nella carne, e ne' loro polli, ad uso di manicare, ma sono assai indigestibili, e viscose.

Delle galline. Cap. LXXXVI.

Colui, che perfette galline vuole avere, dee elegger le feconde, che spesse volte son quelle di rossa piuma, e penne nere, e d'impari dita, e di grossi capi, e di levata cresta, e ampia: queste in verità a parto sono migliori. Le bianche al tutto si schifano.

Izali

I galli vogliono esser nerborati, con rosseggiante cresta, e con corto becco, e acuto, e grosso: con occhi neri, con la penna del collo rossa, e di color vario, o vero dorato: con le cosce pilose, con gambe corte, e unghie lunghe, con code grandi, e con ispesse penne, spesso gridanti, e battaglieri, ed in battaglia pertinaci, e con gli animali, che nuocono alle galline, non solamente non temano, ma ancora, contr'a lor vadano. Se dugento nudrir ne vorrai, luogo chiuso è da avere, nel quale due gabbie per loro abituro congiunte sieno, le quali verso l'Oriente guardino, e sieno di lunghezza dieci piedi, e di larghezza, e d'altezza poco meno. Ciascuna abbia una finestra di tre piedi, e un piede più alta, fatta di vimini radi, sì che dieno molto lume: e che per quelle niente entrar possa, che a lor nuoca. In tra quelle due sia un'uscio, per lo quale colui, che l'ha a custodire, entrar possa. Nelle gabbie spesse pertiche messe sieno, sì che tutte sostener le possano, e contr'a ogni pertica, nella parete, sia il letto loro: e come dinanzi dissi, il luogo chiuso, dove il dì si possano spassare, e, sievi dentro sabbione, acciocchè nella polvere si possano involgere. I detti letti sieno intagliati nelle dette pareti, o, vero fermamente confitti, imperocchè il movimento, quando ella dorme, nuoce. E ne'nidi, dove fanno l'uova, si de' metter paglia, e, quando avrà partorito, si muti il detto strame, e mettavisi del nuovo, acciocchè le pulci, e l'altre cose, che nascer sogliono, le quali riposar non le lasciano, vadan via, perocchè le consumano. Per la qual cosa l'uova si convertono in acqua, o si corrompono. E qual vorrai porre, non più che venticinque uova le si pongano, avvegnachè, per la fecondità sua, talor ne' governi più. Palladio, e le donne nostre, diciassette, o vero diciannove uova, comanda che sene pongano. Ma dicesi, che in alcuna parte del mondo si truova huomini, che i forni in tal maniera scaldano, che il lor calore è eguale al caldo delle galline, che covano: e, in quel forno, mettono penne piccole, e mille uova di galline, e, dopo venti dì, nascono successivamente, ed esconsene fuori. E l'ottimo parto si è dall'equinozio della Primavera, all'autunnale, cioè da mezzo Marzo innanzi: e quelle, che innanzi, o poi, nate sono, non son da porre. E quelle, che il becco, ne unghioni non hanno acuti, debbon covare, e l'altre son meglio da fare uova, che da porre. Ottime al parto son quelle, che son d'un'anno, o vero di due. Quelle da covare rinchiuder si debbono, sì che il dì, e la notte covino, fuorchè

fuorchè la mattina, e'l giorno, quando beccare e ber si da loro. E conviensi, che'l curatore vada, alquanti dì interposti, e l'uova rivolga, sì che ugualmente si scaldino. E a voler conoscer l'uova piene dall'altre, quãdo le vieni a porre, sì è da metterle nell'acqua, imperocchè le piene vanno a fondo, e le sceme nuotano a galla, la qual cosa potrai conoscere, percotendole. Anche a sperarle, quelle, che tralucono son vane, quelle, che non tralucon son piene. Anche è da sapere, che l'uova lunghe, e acute son maschi, e le ritonde son femmine. Al por dell'uova, si vuole osservar che sien di numero impari, e che l'uova, che si pongono abbian seme di gallo. Il curatore, ivi a quattro dì, che l'avrà poste, dee tor l'uova, e sperarle, e quelle, nelle quali non si vede alcun segno di pollo, levarle, e l'altre lasciare. E poichè son nati i polli, sì deono da ciascun nidio torre, e sottomettergli a quella, che meno uova ha, e l'uova, ch'ell'avrà, sottometterle all'altre: ed il maggior numero sia trenta pulcini, per gallina, ma maggior greggia non è da fare, come dice Varro. I primi polli, per quindici dì, debbono star tra la polvere, acciocchè i loro becchi non s'impediscano dalla terra dura, e a quegli il panico, e'l miglio è ottimo, e il loglio, e tali granella minute. Ma il pasto delle galline, del quale molto si dilettano, son vermicelli, e panico, e quasi ogni granello, e massimamente il loglio molto lor si conviene; e questo è all'umano corpo nocivo. Per lo cibo della vinaccia diventano sterili, e per orzo mezzo cotto fanno spesso uova, e rendon l'uova più grosse, sì come Palladio dice. I polli piccoli da por sono al Sole, o in sul letame, acciocchè entro vi si ravvolgano, e in questo modo meglio crescono. Ma quando saranno pennuti, si deono ridurre a seguitare una, o due galline, acciocchè l'altre tornino a far dell'uova. E quando a covar cominciano, si debbon porre alla nuova Luna, imperocchè quelle, che prima si pongono, non succedono: e in forse venti dì si covano. E, quando si covano, è da mettere intorno a' lor nidi corno di cerbio, imperocchè il suo odore uccide i serpenti. Molte lesioni ricevono da volpi, e da altri animali, imperò appresso di que' luoghi è da stirpar tutte erbe, e arbucelli, dove le volpi si nascondon per appostare. La notte si rinchiudano nelle gabbie, ottimamente da ogni parte armate, e tessute, e non si lascin di fuori di notte dormire, imperocchè la malvagia volpe si dice gli apposta, e che in alto salga, acciocchè veggano gli occhi suoi lucenti, sì come facc

celline,

celline, e con la coda, si come bastoncello, le minaccia: e così impaurite caggiono, e quella le prende. Anche sono appostate da' nibbi, e da alcuni altri rapaci uccelli, e massimamente da Aguglie, contr'alle quali si tendon funi, o viti, o vitalbe, sopra'l luogo, dove il dì dimorano. Prendonsi ancora le golpi con tagliuole, lacciuoli, e mille altri ingegni. Ed i nibbi, con rete, o vischio, o con lacciuoli. La pipita a questi ancor nascer suole, la quale è una bianca pellicella, che nasce su la punta della lingua, e questa lievemente, con l'unghia, si tolga, e il luogo con cenere si tocchi, e con aglio

10 *trito, netta la piaga, si bagni. Ancora uno spicchio d'aglio trito, con olio, alla strozza si metta: e ancora la strafizzeca fa prò, se a' cibi, continuo, si mischi. E da guardar sono, che non bezzichino lupini amari, imperocchè agli occhi fanno nascer granella, che l'acciecano, sì come dice Palladio. Le quali quando l'hanno, con un'ago, lievemente, quelle pellicole sottili si lievano: e in questo modo si curano, ugnendo poi con latte di femmina, mischiato con sugo di porcellana, o vero con sale armoniaco e comino, mischiato con mele. Ancora da' pidocchi fortemente son molestate, massimamente, quando covano, i quali uccide la strafizzeca pe-*

11 *sta, e stemperata con vino, e l'acqua degli amari lupini, se passon dentro alle penne. L'utilità delle galline è, che di quelle nascono l'uova, le quali nutriscono i corpi umani molto, e subito, le quali usiamo in infiniti cibi: le quali ottimamente serbar si possono lungo tempo, se si terranno tre ore nel sale trito, o nella salamoia, e poi si lavino, ed in crusca, ed in paglia si serbino, o ver si serbino in sale. Anche di quelle nascono polli, che, quando son d'età tenera, sono in cibo ottimi, e se si castrano fien capponi, che meglio, ch'altri polli, ingrassano, e sono di lodevole nutrimento. La carne ancora delle galline è buona, se son giovani, e se son grasse. Le penne loro ancora son buone in coltrice.*

Delle colombaie quali debbono essere. Cap. LXXXVII.

1 *LE colombaie si posson fare in due modi, o vero sopra colonne, con pareti di legname, di muro di pietre attorniate, o vero sopra torre di grosso muro murate, e ciascuna puote aver nidi d'entro, e di fuori, in buche. Ma meglio è in muri di torre, che di legname, e meglio è dentro, che di fuori i nidi avere: imperocchè se*

di fuori

di fuori avrai i nidi, la colombina si perde, la quale è di grande utilitade, e più agevolmente i pippioni da' rapaci uccelli son rubati. Facciasi adunque la torre di pietra, con ispazij larghi, o vero stretti, secondo la volontà del signore, e secondo la sua possibilità, non troppo alta, con pareti bene intonicate, e imbiancate. Abbia in ogni quadro una piccola finestra, che serva all'uscire, e all'entrar de' colombi, sotto la quale sia un circuito di pietre, sportato in fuori, che sia bene intonicato, il quale il salimento delle donnole, e dell'altre nocive fiere, impedisca: e sopra tetto finestra abbiano, per la quale entrino i colombi, ed escano, imperocchè volentieri i colombi sopra tetto dimorano al Sole. Sia la finestra ingraticolata di ferro, o di legno, acciocchè per quella i rapaci uccelli entrar non possano, volando. I nidi si formino dentro, i quali alcuni fanno diritti, e mezzanamente stretti. Alcuni gli fanno torti, nascondendo le covanti colombe. Alcuni fanno finestrelle late, e un poco concave, o vero lunghe: e i più ceste piccole, intorno alle pareti, e al tetto appiccano, e affermano, che in quelle le colombe più volentier covano. Ma per esperimento apparrà alcune colombe essere, che più volentieri in muro covano, che in cestelle s'annidino: e alcune, che in contrario, e alcune, che più volentieri in aperto, in qualunque luogo, e sopra qualunque cosa, con nidio, o sanza nidio, covano. E alcune più volentieri fanno in occulto. Ed imperò non è inutile, penso, nella colõbaia, nidi d'ogni generazion fare, acciocchè à diversi affetti delle colõbe soddisfacciano: avvegnachè quelle, che nel muro sono, da sterco, e da' pidocchi più agevolmenne si nettino, la qual cosa spesso far si conviene, imperocchè da quegli, quando s'accrescono, il più delle colombe covanti, sono offese. E ancora ottimo, che nelle colombaie si pongan pertiche in più parti, e massimamente intorno, e assi, sopra le quali, al tempo delle piove, e delle nevi, e al tempo del soperchio caldo, le colombe, in gran quantità, dimorare e riposar si possano, e così dal luogo proprio, non agevolmente si sceverranno, e nettisi ancora spesso il lor luogo, e sia, da ogni parte, bello. Imperocchè nella bella casa, sì come gli huomini, più volentieri dimorano, così i colombi nelle colombaie. E sappi, che ogni paio due, o tre nidi almeno vuole avere, avvegnachè alcuna volta multiplicano intanto, che riempiono ogni nidio, e'l palco, e le travi, e tutti i luoghi. Palladio dice, che dalle donnole sicuri si fanno, se infra loro

vecchia

vecchia ginestra si sparge. E anche dice, che i colombi mai il luogo non lasciano, se del capestro dello'mpiccato si pōga sopra'l passamento delle finestre della colombaia. Ancora dicono, che menano degli altri colombi dall'altre colombaie alla loro, se del comino, e mele mischiato si pascano, nel tempo della Primavera, quando cominciano a figliare, o vero se le loro alie di balsimo s'ungano. E spesso figliano, se orzo arrostito, o fava, o moco, o veccia, o robiglie si d ia loro.

Delle nuove colombaie, e colombi. Cap. LXXXVIII.

1 *NElle colombaie nuove non si voglion metter colombi vecchi, imperocchè si partono, e ritornano a' principali luoghi: ma mettanvisi giovani, quando le penne compiute hanno, o vero quasi che compiute. E di quegli, che vi si mettono, migliori sono i sassaiuoli, e dopo quegli sono i tigrani, così dalla gente, per lo color delle penne, chiamati, cotali in colombaie meglio durar si veggon che gli altri. I bianchi al tutto si schifino, imperocchè durar non possono, perchè dagli uccelli rapaci molto si veggono dalla lungi. E quanto più da prima vi se ne mettono, tanto più velocemente il luogo se n'empie: e spezialmente da por vi son del mese d'Agosto, o di Settembre, o vero di Luglio, imperocchè allotta più agevolmente truovano i cibi ne' campi prossimani: per la qual cosa non s'allungano dalla colombaia, e non si perdono. Del mese di Marzo, o d'Aprile, o di Maggio, da por non sono, per la contraria ragione. Per quindici dì al principio si tengon chiusi, che non possano uscir fuori, e se infino a un mese si tengon chiusi, sarà più utile, imperocchè allora saran più grassi, e a ritornar più ammaestrati, imperocchè i primi quindici dì dimagrano, perchè non sanno ancor ben beccare: e quando rinchiusi dimorano si da lor nella colombaia copiosamente l'esca, e dell'acqua, e negli altri quin-* 3 *dici dì ringrassano. Dopo il detto tempo, s'apra loro, a tēpo nuvoloso, o vero sereno: ma meglio è a tempo piovoso: imperocchè allora escono, e ritornan dentro, e non subito volano a lungi.*

Come si governino, e avvezzino. Cap. LXXXIX.

QVegli, che nascono nella colombaia, o che piccoli vi si mettono, di quella non agevolmente si partono, ma vanno alcuna volta ad altre colombaie, che truovano esca, quando non se ne da loro, ne nella loro, ne ne' campi ne truovano. Quasi tutti, poichè non hanno bisogno d'esca, si tornano alla sua. E a questo val più aver la sua bella, e buona, se nel tempo, quando non truovano esca copiosamente, loro se ne dia: la qual cosa è, quando le nevi, o vero il ghiaccio è sopra la terra: e del mese di Maggio, e d'Aprile, arati gli stoppioni, non si partono, e fanno molti figliuoli. Il cibo, a quegli conveniente, è fave, grano, vecce, saggina, panico, e ogni altro granello, lo quale volentier prenda. A cento paia di colombi si dia di grano l'ottava parte d'una corba ogni dì, che è il terzo d'uno staio, e, quando non truovano esca di fuori, si dia il doppio. Il beveraggio ancora si dia lor nella colombaia a sufficienza, e diesene loro, quando non hanno acqua, se non molto da lunge, o che, per lo gran caldo, o gran ghiaccio, trovar non ne possono. O vero se ne ponga in qualche vaso, o luogo, presso alla colombaia, alla quale scender possano a bere. Ed imperò è quasi lor necessario, che sieno appresso a luogo, dove acqua discorra, ove quivi, e bere, e lavar si possano. Mondissimi son questi uccelli, sì come dice Varrone. Ottimo è, che si dia loro di molte ragion granella mescolate, sì come grano, fava minuta, moco, cicerchia, veccia, e rubiglia, saggina, orzo, spelda, loglio, panico, e miglio, e ciò che si vegga, che più volentieri appetiscano, e quello spezialmente si dia loro, acciocchè più disiderosamente quivi dimorino, e meglio figlino. Palladio dice, che più spesso figliano, se orzo arrostito si dia loro, o vero rubiglie, o vero fave. E dice ancora, che non disiderano la State, se non panico, e miglio, macerato nella mulsa, della quale molto ingrassano. La mulsa è acqua melata, nella quale, qualunque granella immolate saranno, e date loro, non si partono, e ancora gli altri vi menano: e questo da non pochi s'afferma. Altri sono, che dicono, che non si da loro la mattina, ne il dì tale esca, acciocchè il dì proccurino andare a bezzicare altrove: ma diesi loro la sera, acciocchè truovin dentro quello, che non truovan di fuori. Imperocchè s'ella si desse lor la mattina,

non proc-

non proccurerebbon d'andare altrove: ma al tempo delle nevi si dee dar loro la mattina, acciocchè non vadan fuori, in luogo dove sien presi, conciossiacosa, che altrove non ne possano trovare.

Dell'uficio de' Pastori delle colombaie. Cap. XC.

1 IL Pastor de' colombi, spesso dee nettar loro il luogo, e'l letame riporre, perche è ottimo. E se alcun ne truova ferito, sì lo curi, e se alcuno morto, sì il gitti. E se alcuni vi sieno troppo fieri, e battaglieri, in modo, che gli altri offendano, quindi gli rimuova, e in altro luogo, separato da quel, si pongano. E se pippioni v'ha da vendere, venda, e cibo, e beveraggio sofficiente dia loro. Coloro, che sogliono ingrassare i colombi, quegli che vender vogliono, quando son piumati, cibano di pan bianco masticato, o vero molle. Il Verno due volte, la State tre volte, ciascun dì, la mattina di meriggio, e da sera. Quegli, che hanno grandi le penne lasciano ne' nidi, con le gambe rotte, nudrire alle madri, e a'ngrassare, o traggono lor le penne d'un'alia, imperocchè quegli, che stanno fermi, più tosto ingrassano, che gli altri, secondo che dice Varro. Anche si deon curare, e difedere da ogni altra nociva cosa, imperocchè son presi dagli sparvieri, dal nibbio, falcone, e da altri simili uccelli rapaci, i quali uccider si può con due verghe invischiate, fitte in terra, intra loro inchinate le vette, l'una verso l'altra: e in quel mezzo si metta l'esca legata, e così gl'ingannerai agevolmente. Palladio dice, che ancora dalle donnole sicuri si fanno, se intra lo-
3 ro si gitta vecchia spartea, che credo, che sia ginestra, della quale gli animali si calzano. Anche dice Palladio, che molti rami di ruta, in diversi luoghi appiccati, si è contra gli animali nimichevoli. Anche sono offesi dalle faine, donnole, e gatte, e da altri animali, che vivono di rapina: contro a' quali debbe il guardiano l'uscio, e tutti i luoghi, onde entrar possono, ottimamente serrare, e fare intorno cornici, che avanzino da ogni parte, acciocchè, da niuna parte del muro, possano appiccarsi. Anche sono offesi dagli uccelli rapaci, e da' diurni, e da' notturni, contra i quali chiuda la notte le finestre, e se aperte le lascia, ed egli oda lo strepito de' co-
4 lombi, entri arditamente col lume, e gli uccelli prenda, e gli uccida, e non curi dell'uscir de' colombi. Quegli uccelli rapaci del dì, con vischio, e con reti pigli, e uccidagli. La finestra di sopra tetto ser

ri, e i cancelli, sì che i colombi entrar possano, e uscire, ma non gli uccelli rapaci, che sempre entrano con l'alie aperte. Anche son molestati i pippioni spesse volte da' pidocchi; allora il guardiano ne tragga 'l nidio, e rinnuovilo. Anche nasce loro vaiuolo intorno agli occhi, ilquale gli accieca, e massimamente del mese d'Agosto, i quali sono da vendere, o da mangiare, conciossiacosa che non sieno infermi se non nel capo. Anche si partono alcuna volta, imperocchè non han da beccare, a questo si sovvenga loro. E alcuna volta, per lo spaventamento degli animali, contro a' quali si ripari, come detto è indietro. Anche muoiono per vecchiezza, imperocchè non si truovano nelle colombaie, oltre a otto anni durare, sì come dicono gli esperti. Anche dee il guardiano entrare spesso nella colombaia, e quante volte v'entra, porti seco un poco d'esca, e quegli avvezzi a chiamare, acciocchè quelli più dimestichi faccia. Anche dee aver vaso di terra da tenere acqua nelle colombaie, il quale abbia un'asse sopra di se, alquanto elevata, con molti e spessi palchetti, infra i quali possano porre il capo, e aggiugner l'acqua, sanza entrar nel vaso, per non bruttarla.

Delle utilità de' colombi. Cap. LXXXXI.

Niuna cosa è de' colombi più feconda, secondo che dice Varrone, imperocchè in quaranta dì concepe, partorisce, e cova, e nutrica: e questo è quasi tutto l'anno, e solamente tramezzano da mezzo Dicembre a mezzo Marzo, e fanno due pippioni per volta, i quali insieme crescono, e hanno le lor forze, quando le madri partoriscono gli altri. Ma gli esperti del nostro tempo, e nelle nostre parti, dicono, che dopo i sei mesi partoriscono, e non prima, e mentre che vivono, quattro volte, e cinque, e sei e più fanno figliuoli per anno, se esca abbiano abbondantemente. Ma se non si da lor nulla, tre volte almeno partoriscono, cioè di State. La carne de' pippioni a mangiare è molta buona, e dilettevole, e volentieri si comperano. Anche il loro sterco è ottimo a tutte le piante, e semi, e puossi spargere in ogni tempo dell'anno. Quante volte una cosa si semina, in quello seme, si spanda, e poi quando vogliono. Una corba di quello vale per un carro di qual si voglia altro: e di venti corbe, e di venticinque, e di trenta ottimamente s'ingrassa la bifolca del grano, se con mano, per lo campo, si sparga ugualmente, e

mente, e con quel grano, allora seminato, si rivolga la terra. E nota che tre paia di colombi l'anno, fanno una corba di colombina, se la colombaia ha dentro i nidi: e quanto meglio si cibano, più colombina fanno, imperocchè più fermi stanno, che se convien, ch'altrove vadano a pascersi. Ancora è un'altra utilità, la quale generalmente si dice, che si possono, per messaggi, con lettere, sotto l'alia, o vero sotto la coda, legate, a' luoghi da lungi mandare, se del luogo, al qual si mandano, recati sieno. Anche racconta Palladio, la qual cosa non so s'è vero, che menano degli altri, se di comino si pascono continuo, o vero se le punte dell'ale si toccano lor col balsamo.

Delle tortole. Cap. LXXXXII.

Per le tortole si dee fare il luogo grande se moltitudine nodrir ne vorrai: e quello, sì come de' colombi detto è, che abbiano uscio, e finestra, e acqua pura, e le pareti intonicate, e nette, con copritura, e in quelle abbia molti pali fitti, sopra i quali possano stare comodamente, e abbiano luogo acconcio, dove si pascano, e per cibo si da loro panico asciutto. A cento venti tortole basta quasi un mezzo moggio, e continuo si tenga netto i loro abitacoli dallo sterco, sì che non ne sieno offese, il quale si serba, ed è buono all'agricoltura. A ingrassarle convenevol tempo è un mese: e le madri loro molte ne partoriscono, nelle quali molto frutto è. Gli uccellatori di Lombardia, massimamente que' di Cremona, tutta la State le tortole con le reti pigliano, ed in una stanzetta piccola luminosa le rinchiuggono, e a quelle danno continuo acqua pura, e miglio, quanto ne vogliono: e così, quasi, insino al Verno, o vero dopo l'Autunno, si serbano: e così millecinquecento alcuna volta ne ragunano, le quali, oltr'a misura, s'ingrassano, e così grasse ottimamente le vendono.

Come s'ingrassano i tordi, e le pernici. Cap. LXXXXIII.

Chi vuole avere i predetti uccelli, o vero altri, i quali, quando son grassi, molto caramente si vendeno, faccia d'aver luogo chiuso, o di tegoli, o di reti grandi coperto, grande, secondo la moltitudine degli uccelli, che rinchiuder vorrà. In questo luogo

l'acqua,

l'acqua, per condotto, venir vuole, e quella, per canali stretti, farla venire a poco a poco, la quale agevolmente seccar si possa: imperocchè se lata, o diffusa fosse l'acqua, s'imbratterebbe, e berebbesi più inutilmente: e quello, che avanza loro a bere, per condotto, se n'esca, acciocchè nel loto non s'affatichino. L'uscio dee aver piccolo, e stretto, per lo quale il guardiano a ppena entrar possa, e finestre rade, per le quali non sien veduti di fuori, che non possano vedere arbori, o altri uccelli, imperocchè, per la vista loro, e per la disiderio del volare dimagrerrebbono: e tanto di lume aver si conviene, quanto basti loro a poter veder lume, dove stanno, e dove si pascono, e dove s'abbeverano. Appresso dell'uscia, e delle finestre sia provveduto, che topo, o altri animali non vi possano entrare, e dentro si ficchino molte stanghe, ove si riposino, e ancora pertiche inchinate dal solaio alle pareti, alle quali molte pertiche si cōgiungano attraverso, e gl'intervalli sieno al modo de' cancelli. Al cibo de' tordi si pongano minestre fatte con fichi, e di farro mischiato e granella, lequali usati son di prendere, e di quelle, di che più disiderosi sono. Dì venti, innanzi, che tor voglia i tordi, largamente dia loro il cibo, e di farro sottile gli cominci a nutricare. E quando bisogno è, che di questi si prendano, dal tordaio, si traggano, e quegli che sono sufficienti, in un minore stanzino, col maggior congiunto, e con uscio, e lume più risplendente, si pongano. Quivi quādo quel numero avrae schiuso, quelli, che vuole tutti uccida, e nascondagli, acciocchè vedendogli gli altri, non si spaventino, e innanzi al tempo di vendere muoiano. L'utilità, e la dilettazione è in questo: imperocchè i vili, e di piccol pregio si rinchiudono, e, ingrassati, caramente si vendono, e al mangiar de' signori soddisfanno, e al disiderio di se, e di chi ne vorrà, quando sarà di necessità.

Delle stanze dell'api, e del luogo a quelle conveniente. Cap. LXXXXIV.

DEll'Api a dover trattare, dirò prima delle loro stanze, o vero sedie: delle quali dice Palladio, che allogar si debbono in alcuna parte dell'orto segreta, e aprica, e calda, e da' venti remota, imperocchè impediscon loro il portare alla casa il pasto, si come dice Virgilio, nō di lungi dall'abitabili case, acciocchè da' ladroni, e dal-

ni, e dall'avvenimento degli huomini, e del bestiame si sommuovano, e in luogo, dove sia abbondanza di fiori, li quali in erbe, e in frutti, e in arbori si proccuri, con la'ndustria, e diligenzia, e sieno gli arbori dalla parte di Settentrione disposti: e fiume, o rivo, o
2 *fonte vi sia prossimano, che, formi, in passando, basse lacune. Varrone dice, che presso alla villa del signor si deono porre, dove non rimbombi voce dell'ecco, imperocchè si stima, che questo le faccia fuggire. Porre si deono in aere temperato, che di State non vi sia caldo, ne di Verno freddo, e che ragguardi verso'l Levante del Verno, cioè in quella parte, nella quale il Verno il Sole si lieva: e abbia presso a se luoghi, dove sia molto pasto, e l'acqua sia pura. Virgilio dice, che innanzi a'loro abituri fronzuti arbori esser debbono: e anche dice, che nell'acqua, che quivi sarà, debbono esser salci, che stendano i rami attraverso, e sassi grandi, acciocchè con ispessi ponti possano posare, e tener l'alie aperte di State al*
3 *Sole. Anche dice Palladio, che poggerelli alti tre piedi si facciano, e gli alveari sieno piallati, acciocchè lucertole, o altri animali salir non vi possano: e sopra questi poggi gli alveari s'alluoghino, in modo, che l'acqua piovere non vi possa, di spazio non molto spartiti. Anche, sì come dice Virgilio, le pecore, e le caprette debbono esser rimote dal luogo dell'api, imperocchè sopra i fiori si gittano, e ancora le vacche, acciocchè la rugiada non tranghiottiscano, e atterrin l'erbe nascenti. Anche si guardino da vispistrelli, e da lucertole, e da rondoni, e da altri uccelli nocivi, che queste appostano: e rimosse da ogni grave odor di fango, e di qualunque altra cosa.*

Degli alveari, come esser debbono. Cap. LXXXXV.

1 *GLi alveari son, sì come dice Palladio, migliori di cortecce d'arbori, massimamente de' suveri, imperocchè non trasmettono la forza del freddo, e del caldo. Possonsi ancor far di ferule, e, se non si truova di questo, di salcio, e de' suo' vimini si fabbrichino, o vero di legno cavato d'arbore, o vero di tavole composte. Di terra pessimi sono, imperocchè di Verno gielano, e di State scaldano. I luoghi sieno stretti, onde deono entrare, acciocchè non sieno offese dal caldo, e dal freddo. Da'venti la parete alta le difenda, e tutte loro entrate, verso il Sole sien dirizzate il Verno: e in*

una cor-

una corteccia due, o tre esser debbono, e sieno piccole, a grandezza dell'api, e che dall'entramento de' nocivi animali le riparino, per la strettezza. E se vorranno contrariar l'api, altro uscimento usino: imperocchè se gli entramenti non sono stretti, sì come dice Varro, e Virgilio, il mele, per lo freddo ghiaccia, e per lo caldo si strugge, e le pecchie guasta, per l'una cagione, e per l'altra: ma per gran parte gli huomini del nostro tempo, un solo mezzolano, o vero grande foro usano, nel mezzo dell'alveario. A che debbono gli alveari esser grandi, per lo grande esciame, e piccoli per lo piccolo, avvegnachè nel piccolo più spesso l'esciame gittano, imperocchè due esciami non possono stare insieme nel piccolo. Alto, o vero lungo sia d'un piede, e mezzo, o vero di due, e largo due sommessi, o poco più, o ver meno. Vn'huomo espertissimo m'affermò, che migliori sono gli alveari quadri, di tavole fatti, che ritondi, e migliori, se giacciono un poco inchinati innanzi, che diritti, ne' quali possano in ordinanza, l'uno sopra l'altro, allogarsi, e abbiano fondo da ogni canto, in cotal modo disposto, che quindi possano agevolmente rimuoversi, quando bisogno sarà di cavare il mele. Il fondo innanzi debbe avere due fori piccoli, e quello di dietro uno, nella parte bassa, per li quali, da ogni parte, entrino, ed escano. Disse ancora, che hanno trovato, che meglio lavorano, quando l'alveario dentro è scuro, il che è argomento, che i fori debbono esser piccoli, e le fessure dell'alveario ottimamente suggellate: la qual cosa molto c'insegna la loro industria: imperocchè i forami grandi, verso il Verno, di cera riturano, solo un foro lasciano alla forma loro.

Del nascimento delle pecchie. Cap. LXXXXVI.

LE pecchie, parte nascon di lor medesime, e parte del corpo d'un bue putrefatto, sì come dice Varrone, ma il modo tace. Virgilio, dice il maestro Arcadio, essere stato il primo trovatore di questa cosa, e trovò il modo. Eleggesi un luogo stretto, chiuso di mura, coperto d'embrici, abbiente quattro torte finestre. Poi si tolga un vitello di due anni, e questo si combatta, e si molesti per modo, che soffiando, per le nari, e per la bocca, contrastando alla morte, con molte piaghe sopra la pelle, per modo, che tutte le'nteriora si veggano, s'uccida, e si rinchiuda nel detto luogo: e sotto le coste

gli si pone

gli si pone pezzuoli di rami, e timo e cassia recente: e questo si faccia, quando comincia a trar zeffiro, innanzi che i prati comincino a verzicare, e innanzi che la rondine venga, e faccia il nidio. Allora l'umor del vitello scaldato ribolle, e crea le pecchie: le quali prima, sanza piedi, nascono, e incontanente, con le stridenti ale, si mischiano, e si lievano in alto.

Come, e quando si comperino, e come si portino, e tramutino. Cap. IIIC.

1 DElle pecchie, ottime son le piccole, e varie, e ritonde, sì come dice Varrone. A comperarle, il comperator veder le conviene s'elle son sane, o s'elle sieno inferme. I segni della sanità sono s'elle son frequenti nello sciame, e s'elle son nette: e se l'opera, ch'elle fanno è eguale, e lena. I segni delle men sane si è, s'elle sono pilose, e brutte, come quelle, che son polverose. Da provvedere è anche, che pieni si comperino gli alveari: la qual cosa, o il ragguardamento, o vero la grandezza del mormorío, e la moltitudine di quelle, che vanno attorno, e delle ritornanti dello sciame, dimostrano. Se da tramutar sono ad altro luogo, questo si convien far 2 diligentemente, e i tempi, che questo meglio far si possa, è da ragguardare, e i luoghi dove si traportano, che sieno sufficienti è da provvedere. Il tempo è più tosto la Primavera, che nel Verno, imperocchè quelle, che di Verno si traspartano, malagevolmente s'avvezzano a stare: ed imperò spessevolte fuggono, se di buon luogo le trasporti: e dove sufficienti pasti non sieno, fuggitive si fanno: e di vicina regione, più tosto, che da lunga, da trasportar sono, acciocchè non si spaventino della novità dell'aria. Ma s'elle son da recare dalla lungi, in collo di notte si portino, e non si vogliono, ne posare, ne aprir gli alveari, se non la sera vegnente.
3 Ragguardiamo quindi, dopo tre dì, che tutto fuor non esca lo sciame, perchè questo è segno, la fuga di prender pensano. E non si crede che fuggano, se sterco di primogenito vitello si ponga a' buchi de' vasi, sì come Palladio dice. Nel mese d'Aprile, come dice Palladio, ne' luoghi convenienti, le pecchie cercheremo, e se son d'appresso, o di lungi, si conosce così. Torrai sinopia liquida, o vero altro colore, simile che tinga, e in piccolo vasello porteremo, e osserveremo le fonti, e l'acque prossimane; e allora, che le pec-

chie, che vengono a bere, si tocchino con un fuscello tinto, e poi aspetteremo se tosto ritorna quella, ch'avemo tinta: e, se tosto torna, allora stimiamo, ch'ella sia d'appresso. Ma, s'ella tarda, fia da lungi. E così, per lo tempo, che pena, si considera, come sono di lungi, o appresso. A quelle, che son dappresso agevolmente verremo, a quelle che son da lungi, in questo modo verrai. Torrai un bucciuolo di canna aperto, dall'un de' lati, ma l'altro chiuso col nodo della canna, e dentro vi si metta mele, e pongasi allato alla fonte, e aspettisi, che v'entri dentro delle pecchie, e, come ve ne sarà entrate, si turi il foro della canna, col dito grosso, e una sola ne lascerai uscire, la cui fuga perseguita, e quella perfettamente la parte ti mostra del suo ospizio. E quando quella veder non potrai, manderai fuor l'altra, e seguitala, e così tutte lasciate, ti mosterranno d'andare al luogo dello sciame. Altri, appresso dell'acqua un piccol vasello di mele pongono, del quale, quando l'api avranno bevuto, una al comune pasto andante, l'altre merrà: lo spesseggiar delle quali crescendo, notata la parte delle volanti, infino allo sciame potrai seguire.

Come si tengano, e proccurino le pecchie. Cap. IIC.

IL guardian delle pecchie proccuri, che appresso il lor luogo sia abbondanza di fiori, a' quali, o in erbe, o in frutti, o in arbori con la 'ndustria proccuri, e queste erbe quivi nutrisca, cioè. Timo, santoreggia, serpillo, viuuole, persa, iacinto, ghiaggiuolo, narciso, gruogo, e tutte erbe di soave odore, e d'odoriferi fiori. E i frutti sieno rose, ramerino, ellere d'arbori, mandorli, peschi, peri, meli, e tutti arbori pomiferi, sanza amarore: e de' salvatichi querce da ghiande, roveri, bossi, terebinto, lentischio, cederni, tigli, leccio minore, e i tassi, e i pini si lievin via. I sopraddetti dolce mele fanno: gli altri arbori fanno mele rustico, sì come Palladio dice. E quelli massimamēte son da seminare, se pasto naturale non v'è, come dice Varrone, i quali massimamente le pecchie seguitano: sì come rose, serpillo, appiastro, papavero, lente, fava, pisello, bassilico, cedrangola, che utilissime sono. E incominciano i fiori dall'equinozio della Primavera, e durano infino a mezzo Settembre. Ma alla sanità delle pecchie è utile a fare acqua melata col timo, ed avere acqua liquida, onde beano, e averla prossimana, la qual

la qual non discorra, e che non sia profonda, oltre a due, o tre dita, ove si mettano testi, e pietruzze, sopra i quali posarsi a ber possano: nella quale è da aver diligente sollecitudine, che l'acqua sia pura, e netta, che molto fa ad aver buon mele. E acciocchè non ogni tempesta di gragnuola, o di vento, o piove, o neve, o freddo non le commuova a andare altrove, si dee loro apparecchiar cibo, sì che non sieno costrette solamente di mele vivere, o vero, dimagrate, abbandonar gli alveari. Ed imperò si tolgano fichi, in quantità di dieci libbre, e cuocansi in acqua, i quali, cotti, in iscodelle, presso si pongono. Altri fanno acqua mulsa, e pongonla ne' vaselli, ivi presso: la qual mulsa si fa così. Si toglie parti nove d'acqua, e parti dieci di mele, e cuocesi un poco, nella quale aggiungono lana pura, la quale succiano alcun tempo, acciocchè di troppo bere non s'empiano, o vero caggiano nell'acqua: e questi vaselli pongono negli alveari. Altri uve passe, e fichi pestano, e aggiungonvi sapa, e di questo in iscodelle danno loro, alle quali il Verno a questo pasto andar possono. Nel tempo della Primavera, quasi tre volte il mese, e di State similmente, il mel si dee ragguardare, in questo modo, affumicandole lievemente, e da ogni sterco purgare gli alveari, e tutti i vermi cavarne. E a ciò ancora ragguardi, che molti Re non v'abbia, imperocchè inutili sono, per gli appostamenti, e guerre, che fanno loro, perocchè due son le generazion de' Duchi, sì come a Mecenate Virgilio scrive, cioè: nero, e vario. Il vario, che è migliore, si vuol serbare, e il nero uccidere nel melario, imperocchè dell'altro Re è traditore, e corrompe l'alveo, o perchè fugga, o perche è fatto fuggire, con moltitudine di pecchie, e però, uccidendolo, cessa la battaglia delle pecchie, sì come dice Virgilio. Del mese di Maggio, sì come dice Palladio, si cominciano a crescer gli sciami, e, nell'estreme parti de' fiari, maggiori si creano le pecchie, le quali alcuni chiamano Re, ma i Greci Κηφῆνας chiamano, e comandano, che s'anniegbino, imperocchè il riposo commuovono del cheto sciame: e ancora i popilioni, cioè parpaglioni abbondano, i quali anche uccider dobbiamo. Anche, appresso del cominciamento di Novembre, dallo sterco nettar si vogliono, imperocchè tutto 'l Verno quegli muovere, o aprir non possiamo: ma questo in dì chiaro, e caldo è da fare, con penne d'uccelli grandi, le quali hanno rigore, o vero con altro simile, tutte le 'nteriora si spazzino, le quali la mano nō potrebbe aggiugnere.

E allora tutte le fessure, che son dintorno, di loto, di bovina mischiato, dalla parte di fuori, tureremo: e con ginestre, e con altre coprirure, a similitudine d'un portico, copirremo, acciocchè dal freddo, e dalle tempeste si possano difendere. Il buon guardiano dee del mese di Settembre gli alveari vecchi riconoscere, e i pieni, e gravi, i quali nella State non composero gli sciami, vendere, o vero l'api uccidere, e fare il mele, e la cera in quel modo, che innanzi, nel suo luogo diremo. Anche dee il guardiano, sì come gli esperti affermano, di State tenere gli alveari, con sottili pezzuoli di tavole, un poco elevati, sì che l'api, e uscire, e entrar possano, ma non le lucertole: e di Verno con bovina ottimamente turare. Ancora, quando molto impoveriscono del mele, il quale si conosce al vedere, se di sotto si ragguardi, o al peso: o vero meglio, faccendo un foro, sopra la parte mezzana, e per questo un fuscel netto dentro messo, dia loro del mele, o vero pollo arrostito, o vero altre carni. Anche dicono, che, se l'alveo è grasso, lascisi il Verno sopra le sue sedie, e se è magro, ripongasi in casa, in luogo oscuro, ordinato sì, che i topi non l'offendano.

Delle cose, che nuocono alle pecchie, e di lor cura. Cap. IC.

DA provvedere è, come dice Varro, che le deboli dalle poderose non sieno offese, imperocchè, per questo, si menoma il frutto: ed imperò le deboli, morto il lor Re, si sottomettono a un'altro Re. Le quali se spesso contr'a se combattono, si vogliono sopraffar con l'acqua mulsa: e, ciò fatto, non solamente si rimangono dalla battaglia, ma isbrattansi, leccandosi: e maggiormente se dalla mulsa sono spruzzate, alla quale, per l'odore più disiderosamente s'appigliano, e stupidiscono. E se dell'alveario meno spesso si partono, e ne soprastà alcuna parte, senza suffumicare, il porre lor presso erbe molto odorifere, massimamente appiastro, è ottimo. E da provvedere è ottimamente, che per caldo, o per freddo non periscano. Se quando, per subita acqua, sono oppressate, in pastura, o di subito freddo, che rade volte addiviene, che sieno ingannate, e da gocciole offese, giacciono abbattute; allora è da ragunarle in alcun vaso, e riporle in coperto luogo, e caldo, e buona cenere tiepida, e più calda, che tiepida, gittar sopra loro, di-

ro, di crollando pianamente il vaso, e le pecchie, sì che quelle, con mano, non tocchi: e porle al Sole, dove rivivano, appresso de' loro alveari, sì che alle lor case ritornino. Ma se sono inferme, che da questo si conosce, sì come dice Virgilio, che le 'nferme hanno altro colore, e paurosa magrezza, che molto le sforma, e i corpi delle morte arrecano fuori, e altre co' piedi appiccate all'uscio pendono, o vero dentro nella lor casa tutte combattono, e sono cascanti per fame, e rattratte e pigre, per freddo, e fanno dentro alla casa il susurrato più grave, sì come nelle selve mormora Austro, e sì come il Mare mugghia nel percuoter dell'onde, e sì come nelle chiuse fornaci, quando il rabbioso fuoco suapora; allora vi s'accenda odorifero galbano, e, in cannelli di canna, mele darai loro, e farà prò se di galla trita il sapor vi mischierai, o vero secche rose, o vero minuzzoli di carne arrostita, o vero uva passa, o vero timo, o centaura, o vero radici d'erba, che da' foresi si chiama amello, poni in odorifero vino, e ne' canestri poni all'uscir dell'api. Questa erba si conosce, che nasce ne' prati, e fa lo stipite, sì come selva, e le sue foglie molto s'attorniano, e 'l suo fiore è di color d'oro, e in bocca è d'aspro sapore. Scacciansi ancor, sì come dice Palladio, le lucertole, e rane, e tutti altri animali all'api nimichevoli, e gli uccelli, con ispaventacchi, spaventiamo. Del mese di Marzo massimamente soglion venir loro le 'nfermità: imperocchè dopo i freddi digiuni del Verno, i titimagli, i fiori amari dell'olmo, che prima nascono, desiderosamente appetiscono, fanno loro dissoluzion di corpo, e l'uccidono, se non le soccorri con veloci rimedi: e darai loro granella di melagrane peste con vino aspro, e raffreddate, si pongano in vaselli. Se paurose parranno, o ver contratte di corpo, e faccian silēzio, e i corpi delle morte spesso porterranno fuori, fatti canali di canna, mele, con polvere di galla, o rose secche, cotto, vi dovrai infondere. E questo innanzi a ogni cosa bisogna, che le putride parti de' fiavi, o vero le vote cere, le quali, per alcun caso, lo sciame, a pochezza ridotto, non potrae empiere, ricideralo, con taglienti ferri, sottilmente, acciocchè l'altra parte mossa de' fiavi, non costringa l'api, le cassette commosse abbandonare. Ma se vedessi, che per abbondanza de' fiori attendessero pure a far mele, e di figliar niente pensassero, e vedrai la pochezza; allora turerai i fori, onde escono, e non le lascerai uscire, infino a tre dì, e per questo modo si conducono a generare. Ora appresso

a calen-

a calen' Aprile da curar sono gli alvei, per modo che si tolga ogni fastidio, che'l tempo del Verno contrasse, di vermi, vermicelli, e tignuole, e ragnoli, (per li quali si corrompe l'uso de' favi) e de' parpaglioni, che del suo stereo vermini fanno. Il modo da uccidere i parpaglioni è questo, come dice Palladio. Vn vasello di rame alto, e stretto, la sera dentro fra gli alveari allogheremo, e nel suo fondo un lume acceso porremo, e quivi i farfalloni si raunneranno, e intorno al lume voleranno, e la strettezza del vaso al vicino fuoco gli costrigne a morire. Allora si faccia fummo dello stereo secco del bue, il quale è ottimo alla salute dell'api: la quale purgazione, frequentemente, insino al tempo dell'Autunno, si faccia. E tutte queste cose faccia il guardiano casto, e sobrio, e da mangiare, e da bere, e da agli, e da cibi agri, e da odor fiatoso, e da tutti salsamenti rimosso.

De' costumi, e modi, e industria, e vita dell'api. Cap. C.

LE pecchie non sono di solitaria natura, come l'aguglie, ma come gli huomini, imperocchè in queste è compagnie d'opere, e d'edifici: e in queste è ragione, e arte: di fuor si pascono, d'entro l'opera fanno. Niuna di queste sta in luogo sozzo, o puzzolente. E se alcuna volta nell'aria disperse sono, con cembali e suoni, si riducono in un luogo. Il lor Re seguitano, dovunque va, e, quando s'allassa, il sollievano, e, se non può volare, gli entran sotto, e portanlo, e così conservare il vogliono: e non sono senza operare, e odiano le pigre: e così impeto faccendo, scacciano da se i fuchi, i quali non l'aiutano, e consumano il mele, i quali, vociferanti, le più perseguitano, e le poche i fori dell'uscio dell'alveo turano, fuorchè quello donde entrano, perchè vento non vi tragga. Tutte, sì come in esercito vivono, e così in diverse ore dormono, e l'opera fanno parimente, e sì come in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni, a voce, com'un seguito di trombe. Allora fanno questo, quando in tra se, segni di pace, o vero di battaglia abbiano. Di melagrano, o di sparago il cibo solo, dell'arbore dell'vliuo prendono il mele, ma non buono. Due ministeri si fa della fava, appiastro, e zucca, e cavolo: ciò sono cera, e cibo. Quel medesimo de' peri, e de' meli salvatichi, e del papavero, cera, e mele. Della noce greca triplice ministerio far si dice, e del lapsano, cibo, e me-

bo, e mele, e cera: così degli altri fiori prendono, quali ad una cosa, e quali a più. Ancora d'altra cosa fanno liquido mele, sì come del fior del cece, e d'altra fanno il contrario, cioè del ramerino, che 'l fanno spesso. Così d'altra fanno il mele insoave, sì come del fico: del citiso buono, del timo ottimo, sì come dice Varrone. Ma Virgilio dice, che esse fanno l'aule, cioè le magioni, e i regni di cera. Spesso ancora, errando, ne' duri ciotti percuoton l'ale, e conviene render l'anima sotto 'l peso; tanto è l'amor de' fiori, e gloria di generare il mele. E avvegnachè sieno di breve vita, imperocchè oltre a sette anni non vivono, benchè la lor generazion sia immortale.

Quando, e come escano gli sciami, e come si conosce innanzi al loro uscimento. Cap. CI.

1 LO sciame, uscir suole, sì come dice Varrone, quando l'api nate son molto prosperevoli, e la progenie in colonia voglion mandare, sì come in addietro i sabini feciono, per la moltitudine de' figliuoli. Al che due segnali sogliono andar dinanzi: uno, che ne' superiori dì, massimamente la sera, molte innanzi al foro del loro uscire, a modo di grappol d'uve, l'una appiccata all'altra, aggomitolate pendono. L'altro, che quando già volar debbono, o vero quando cominciano, suonano fortemente, come i popoli, e i cavalier fanno, quando muovono gli eserciti; le quali, quando prima usciranno, nel cospetto, volano, e l'altre, che ancora non sono

2 uscite, aspettansi, infino che si ragunino tutte. Ma Virgilio scrive, che alcuna volta escono fuori a battaglia, imperocchè spesso, essendovi due Re, nasce tra loro, e le lor seguaci gran discordia, che si conosce, perchè allora in aria un suono grande a modo di trombe s'ode. Quando paurose intra se si congiungono, e delle penne risplendono, aguzzan l'ago co' becchi, e le membra adattano alla battaglia, e intorno al Re si mischiano, e si stringono, e con gran grida chiamano il nimico; allora si dirompono con corsi, e mischiate s'aggomitolano, e fassi un gran suono, e strabocchevolmente caggiono più spesse, che la gragnuola, o le ghiande, quando

3 si scuotono, o neve, quando fiocca. Ed i Re, nel mezzo delle schiere, con valoroso animo, intra lor combattono, con risplendenti ale, e alla battaglia non danno luogo, infino, che la zuffa non costrigne, o l'uno, o l'altro di dare i dossi. Questi movimenti d'animi, e

mi, e questi tanti combattimenti, con gittamento di poca polvere, si quieta. Ma quando amendue i guidatori, e amendue le schiere rivocherai, al piggiore, acciocchè più non offenda, darai la morte, e'l miglior riponi, imperocchè sono di due maniere. Il migliore è di color d'oro, l'altro è nero e brutto. Anche escono alcuna volta, per vana dilettazione, sì come il detto Virgilio scrive, laqual cosa si conosce, quando per l'aria, volando, scherzano, la qual cosa agevolmente vietar si puote, levando l'alie a' Re, acciocchè in alto volar non possano. Palladio scrive, che la fuga, che de' venire, o vero uscimento dello sciame, si conosce imperò, che per due dì, o per tre, dinanzi, agramente si fa un tumulto, e un mormorío spesso, il quale, ponendovi l'orecchie, si conosce. 4

Come si ricolgano gli sciami, e rinchiudansi. Cap. CII.

QVando il guardian dell'api vede lo sciame essere uscito, e star nell'aria, incontanente si conviene polvere intra lor gittare, e con bacini, o ferramenti suon fare fortemente, sì che, spaventate, alla lunga non vadano. Ma se in alcun luogo s'appiccano prossimano, quãdo vedrà dove porre si vorranno, erbe e rami d'arbori, ne' quali si dilettano, a una pertica ben legati, quivi apponga, si che sopr'essi s'appicchino. E quando tutte quivi saranno appiccate, quelle in terra ponga, e l'alveo, sopr'a quelle, alluoghi, nel quale enterranno, e poi la sera si pongan, dove deono star continuo, o vero si tolga un piccolo alveo, d'odorifero vino bagnato, e con pertica si ponga in quel luogo, dove saranno appicate, nel quale, per se, o vero per fummo, enterranno. E, quando tutte vi saranno entrate, si pongano sopra uno scanno spazioso forato, il nuovo alveo ottimamente purgato, e d'odorifero vin bagnato, e di finocchio verde, o d'ogni altre erbe odorifere, e d'un po' di mele stropicciato, sopra quello si ponga, rimosso il superior fondo dall'alveo, si che per se, o per benificio del fummo, nella casa nuova entrino, e poi la sera, nel suo luogo, si pongano. Ma se in alcun ramo s'appiccheranno, taglisi, con tagliente ferro, e soavemente si disponga, e sopra lui s'alluoghi nuovo alveario, e facciasi, com'io dissi, quando in erbe, o vero rami annodati alla pertica, s'appiccano. E se lo sciame intero raccogliere non si puote, in due, o in più si 1 2 3

pilbi si puote ricogliere, e ciascuna parte sotto l'alveo allogare. Che se avverrà, che avesse il Re con una parte, tutte l'altre parti a lui verranno, per se medesime. E se già in alcuno arbore pertugiato enterranno, al luogo donde entrano, ed escono, si ponga un'alveo piccolo, e per alcuno gran foro, fatto all'api nuovamente fatto, si metta fummo, acciocchè nell'alveolo fuggano, di sopra alla giere, o vero in rammucelli quivi posti, se l'alveolo aver non si potesse: e così infino a più volte si potranno tutte avere. O vero se 4 quell'arbore è sottile, con la sega si ricida, e di sotto, e di sopra, e prendansi con panni bianchi, e netti, e nel nuovo alveo si mettano; o vero, per se, in nuova sedia s'alluoghino, o vero del detto arbore si caccino al tutto: e quando poste si saranno in alcun ramo, e s'appiccano, o vero appiccar si vogliono, facciasi, come è detto di loro, quando di proprio voler si partono. Ma s'elle s'appiccheranno in erba, o in fruscolo, o in altro luogo, sopra 'l quale nuovo alveo por si possa, non è altro da fare, se non che in quello si ricevano, e la sera s'alluoghino, dove deono stare. Ma s'elle s'appiccano in alcun luogo alto, e sconcio, dal quale pe' detti modi aver 5 non si possano, scuotansi con lunghissime pertiche, sì che in terra caggiano, o vero si pongano in convenevole luogo. Il guardiano, quando cotali cose procura, sì come Palladio scrive, dee esser puro da ogni immondizia, e fiatore d'alcuno agrume, o, da altro mal sapore, libero. Anche dee essere attento d'avere gli alveari apparecchiati nuovi, ne' quali si ricevano gli sciami rozzi, e giovani, imperocchè le novelle api, per l'animo vagabondo, spesse volte si fuggono, se non s'osservano, e quelle ch'escono dimorano uno, o due dì, le quali ne' nuovi alvei da ricever sono immantinente, che torneranno. Osserverà il guardiano continuamente, fino all'otta-6 va, o nona ora del dì, se vede i segni della futura fuga: e massimamente del mese di Giugno: imperocchè, dopo le dette ore, non agevolmente fuggire, o vero partire usano. Avvegnachè alcune incontanente procedere, e partir non dubitino. Anche, quando a battaglia escono, procuri, se quando saranno costrette da polvere, o altro, tutte in un luogo, o si raunano, o s'appiccano, e allora intendo tra loro esser pace, o vero tutte avere un Re, o vero, che, riconciliate, sien d'accordo. Ma se due, o vero più parti fanno, allora conosca, che sono in discordia, e tanti Re essere, quante parti

 dimostra-

dimostrano. Dove più aggomitolate son l'api, e più spesse, unto la mano di mele, o di mellilote, o d'appio, cerchi de' Re, che sono un poco maggiori, e più lunghi, che l'altre api, e con più diritte gambe, e nõ son di più grandi penne, più belli, e netti, senza pelo, se non che nella fronte sono più pieni, e quasi un capello nel ventre portano, il quale a pugner non usano. Sono altri neri, e lanuti, i quali si convengono spegnere, e i più belli serbare, i quali, se spesso vagano, con gli sciami suoi, si serbano, tolte lor l'alie: perocchè standovi, niuna si parte. Se gli sciami non nescono grandi a sufficienza, quelli di due, o di più vasi, possiamo in uno riducere: ma con dolce liquore l'api imbagnate, e rinchiuse terremo, postovi il cibo del mele, lasciandovi alcuni spiragli strettissimi nella cella: che se vorrai l'alveario, nel quale, per alcuna pistolenza, moltitudine scemata fosse, d'accrescimento di popolo riparare, considererai negli altri abbõdanti la cera de' favi, e l'estremità, che hanno i cacchioni: e dove segno del Re, che dee nascere troverrai, con la schiatta sua, lo caverai, e porralo nell'alveario. Il segno quando il Re dee nascere si è, che infra tutti i fori, che hanno cacchioni, un foro maggiore, sì come ubero, appare. Ma allora son da trasportare, quando mostrano i lor capi, e rosi i fori, s'apparecchiano d'uscir fuori: ma se gli trasporterai non maturi, morranno. Ma se lo sciame subito si leverà, con istrepito di bacino, o di testi si spaventi, e per questo modo agli alveari ritorneranno, o vero nella prossima fronde s'appiccheranno, e quindi in un vaso nuovo, unto di mele, e fregato d'erbe usate, si metta, e poi, con mano, o con mestola, si riponga la sera con l'altre.

Quando, e come si può torre il mele alle pecchie. Cap. CIII.

DEl mese di Giugno, secondo che dice Palladio, si castrino gli alveari, i quali saranno maturi a rendere il mele, della qual cosa saremo ammaestrati, per molti segni. Primieramente, quando son pieni di pecchie, o vi sentiamo piccolo mormorio, imperocchè le vote sedie de' favi, sì come concavi edifici, le voci, le quali riceveranno, si lievano più in alto: per la qual cosa, quando s'ode il mormorio grande, e roco, conosciamo non essere sufficienti a mieterele

vere le graticole de' fiali. Anche quando i fuchi, che sono api maggiori, con grande infestazione le perturbano, significano maturi i meli. Anche, secondo Varrone, segno da cavare i favi è, se dentro fanno gomitolo: anche se i buchi de' fiali son turati, quasi a modo di carta. Allora son pieni di mele. Caverannosi gli alveari nell'ora del mattutino, quando le pecchie impigriscono, e non sono deste dal caldo, e facciasi fummo di galbano, e di secca bovina, la quale nel polmetario, con accesi carboni, si convien destare, il qual vaso sia così figurato. Che nella stretta bocca il fummo possa uscire: e così, dando luogo, le pecchie si ricideranno i fiali. E per pasto delle pecchie vi si lasci la quinta parte de' fiali: ma li putridi, e viziati fiali, degli alveari si tolgano. Anche del mese d'Ottobre gli alveari si caveranno, per lo modo detto: i quali si convengon vedere, e se v'è abbondanza torne, e se mezzolani sono, mezza parte, per la povertà del Verno, lasciarne. Ma se le buche de' favi son piene a metà, non se ne cavi niente. Ma Varrone scrive, che la terza parte de' fiali, solamente si tolga, e l'altro si lasci per lo verno, avvegnachè pieni sieno gli alveari di mele. Ma se tu temerai essere aspro Verno, niente al postutto se ne tolga. Sì come Virgilio scrive. Ma gli huomini del nostro tempo, molto in questo esperti, affermano, che'l mele si dee lor torre solamente una volta l'anno, e questo nella fine d'Agosto, infino a mezzo Settembre. Ma la cera corrotta, allora, e prima, qualunque otta si truova, torre si dee. Anche il mele si dee torre, secondo che ve n'ha, e secondo che v'ha pecchie poche, o assai: e che oltre alla quarta parte non se ne tolga. Il modo del torre il mele degli alveari, è. Che si chiuda con erba il foro, uno o vero più, se più ven'ha, sì che l'api uscir non possano: e di sotto, con un panno molle, o vero con paglia, facciasi fummo, acciocchè alla parte superiore dell'alveo salgano: e, piegato l'alveo, si tagli il fiale, con sottil coltello, immollato spesso in acqua, acciocchè la cera al coltello non s'appicchi, e che i fiali, che rimangono, non s'offendano. Ma se l'alveo del fiale giaccia, i fiali si cominciano a fare nella parte di dietro all'asse di sopra appiccati: e questi del primo mele s'empiono: e poi nella parte dinanzi s'affaticano, e in quella parte dimoran tutte: ed imperò sicuramente si può aprire il fondo di dietro, il quale così disposto esser dee, che agevolmente s'apra, e, tratti i fiali, col me-

 le, segre-

le, segretamente, si riponga il fondo al suo luogo. Ma, quando l'a-
pi di questo s'avveggono, tutte vanno al votato luogo riempiere:
e quando l'hanno riparato, e tutto ricompiuto, dalla parte dinan-
zi ritornano, e quivi dimorano: e per questo apertamente si può
sapere, quando il luogo voto è ripieno.

Come si governa il mele, e la cera. Cap. CIIII.

IL mele si cava de' fiali in questo modo. I fiali, innanzi che si
priemano, si toglie via se v'è alcuna parte corrotta, e tacchio-
nosa, imperocchè di mal sapore il mele corrompono: e poi, così
netti, si rompano, e minuzzati si mettano in cesta ben netta, e così
si lascino tanto, che a poco a poco, per se, n'esca il mele, o stretto
con alcun peso: e quello, che n'esce è mel crudo bellissimo; e poi
si cuoca il mele con la cera, sì come si dirà. Quando le pecchie sie-
no dibattute, e morte, si fa in questo modo. Del mese di Settem-
bre si tolgano gli alveari vecchi, e gravi, i quali nella passata sta-
te non composono sciami: e sopra il fummo, e fiamma di paglia,
un poco si tenga l'alveo, acciocchè l'api di sopra fuggano, o vero
s'abbrucin l'alie: e poi rivolgi il copertoio dell'alveo sopra terra,
e, con una verghetta di ferro, taglia i bastoni, che son nell'alveo, e
ottimamente con quella medesima, il mele, e la cera, e l'api stri-
gni: e poi rivolgi l'alveo, e leva il coperchio, e ponlo in su una stan-
ghetta nettissima, sopra un bigonciuolo, e con una paletta [illegible]
da il mele, e la cera: il quale poi in una forte taschetta ponisi, la qua-
le, quando avrai legata fortissimamente, strignila, con qualche
strumento idoneo, o con vite da strettoio, o vero intra due assi, po-
ste in su due stanghette, nel capo inferiore legate: o vero in una
conca posta l'asse, e con pesi, in su la stanghetta, o vero intra due
bastoni, i quali due huomini tengano, e 'l terzo la parte di sopra
della taschetta fortemente attorca: e quel che n'esce è mel crudo:
e se più volte s'addoppi la taschetta, tanto meglio si strignerà: e
poi quel che nella tasca rimane, si ponga a fuoco lento in un pa-
iuolo, e sanza bollire si scaldi, e sempre tieni la mano nel vaso, e
la cera minutamente apirrai tanto, che 'l mele, e non la cera, sarà
interamente strutto. E quando 'l mele comincerà, per lo caldo, si-
quanto a scaldar la mano, ogni cosa si metta nella taschetta, e

ancora

4 ancora priemi, come di sopra: e non è dannoso se si prieme più lievemente, sì che del mele rimanga alquanto nella cera, conciossia cosa, che assai meno vaglia il mele, che la cera. E quello, che n'uscirà, mel cotto si chiama, che si dee por ne' vasi, e quegli tenere
5 aperti parecchi dì, e nettarlo di sopra, infino a tanto [illegible] di bollire. Il più nobil mele è quello, che, innanzi premuto, è uscito per se medesimo. La cera, che, dopo 'l premer del mele, nella tasca rimane, con l'api mischiata, o ciò [illegible] in un paiuolo netto, nel quale sia acqua tanta, o più, quanta è la cera, e questa al fuoco si tenga tanto, che interamente sia strutta, la qual sempre, con una
5 mestola, o vero con alcun bastone si mesti, e nella detta tasca grossa si ponga, e fortemente si stringa, sì che in secchia, o veramente catino, in che abbia alcuna cosa d'acqua, caggia, e stia tanto, che ottimamente sia rassodata, e poi se ne cavi, e nettisi da ogni fastidio, che fosse intra l'acqua, e la cera. E se la volessi più bella, sanza acqua, un'altra volta si liquefaccia, ed in vasello d'acqua bagnato, di qualunque forma ti piacerà, ancor si riponga. Qualunque cosa, nella tasca rimasa, si gitti, e la tasca si lavi nell'acqua calda, e asciughisi al fummo, e così durerà buon tempo.

D'ogni utilità dell'api. Cap. CX.

1 DElle pecchie si cava grandissima utilità, se abbiano luogo sufficiente, e ordinatamente, e sollecitamente si proccurino, imperocchè di poche, in brieve tempo, molti sciami si fanno, se gran pistolenza di tempo non [illegible] loro, imperocchè una volta l'anno, o due, e il più delle volte tre, partoriscono, e metton lo sciame, e, sanza gran fatica o spesa, si tengono, avvegnachè non sia però al tutto da mettervi negligenza. Delle quali, quando accrescimento riceveranno, le vecchie di cinque, o di sei anni, le quali si son rimase di partorire, per l'età, di State gran prezzo, imperocchè hanno molta cera, la quale molto è necessaria, si posson vendere, e le nuove serbare. Fanno ancora gran quantità di
2 cera, che massimamente è necessaria e a' Re, e a' prelati, e a ogni altra persona, come per tutti si sà, che assai gran prezzo si vende, e che è più, che dì e notte fa onore all'eterno Re. Anche fanno mele in gran quantità, il quale molto è utile, così a cibo, come a me-

me a medicine infinite. A provare la loro utilità dice Varrone, ch'e' furono due cavalieri Spagnuoli fratelli, arricchiti, del campo Falisco, a' quali concio fosse cosa che da lor padre lasciato fosse una piccola casetta, e un campicello, non maggior d'un ingero, intorno a tutta la casa alveari feciono, ed ebbervi l'orto, e tutto l'altro spazio di timo, e di citiso se ne copersero. Costoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila sesterzi di mele: onde Persio dice. Nec thymo satiantur apes, nec fronda capellae.

INCO

INCOMINCIA IL DECIMO LIBRO

Di diversi ingegni da pigliare gli animali fieri.

*GLI antichi filosofi, il cui intelletto fu dall'onni-
potente Dio, sì alto ammaestrato, e illumina-
to, acciocchè conoscessero le cose, che sono uti-
li all'umana generazione; intendendo, le cose,
che sono sotto'l Cielo, esser create, per utilità
degli huomini, con sottile ingegno pensarono in
che modo gli animali aerei, terrestri, e aquati-
ci, che, per lo peccato del primo padre, all'huomo non obbedisco-
no, pigliar potessono; e trovarono molte cautele, le quali gli huo-
mini usano, e con loro industrie, successivamente, infiniti ingegni
aggiunsono, da' più non saputi. Ed imperò tutti quelli, che ho po-
tuti sapere, intendo riducere in iscritto, trattando, in che modo si
piglino gli uccelli, e secondariamente le bestie salvatiche, e poi de'
pesci. Degli uccelli, in che modo si piglino, con uccelli rapaci di-
mestichi, con reti, con lacci, e con vischio, balestro, e archi, ed in
alcuni altri modi. Delle bestie, come si piglino con altre bestie di-
mestiche, con reti, con lacciuoli, con fosse, con tagliuole, e molti
altri mo-*

altri modi. De' pesci anche, come s'ingannino con reti, [illegible]
[illegible]a, e calcina.

Degli uccelli rapaci in generale. Cap. I.

I Savi antichi, vedendo alcuni uccelli, che, volando per l'aria, prendevan gli altri, saviamente s'affaticarono, per dimesticarle generazion degli uccelli rapaci, acciocchè quegli, che per loro, prendere non potevano, per loro aiuto pigliassero: e di questo fu il primo trovatore il Re Daucò, il quale, per divino intelletto, cognobbe la natura degli sparvieri, e de' falconi, e quegli dimesticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli, dopo 'l quale molti altri furono, che molti di quegli uccelli rapaci aggiunsero alla scienzia.

Dello Sparviere. Cap. II.

LO Sparviere è uccello assai conosciuto, e la sua natura è che viva di ruberia d'altri uccelli, e imperò va sempre solo, e non mai accompagnato, imperocchè alla preda non desidera d'aver compagnia, e quanto può, quando va predando, va [illegible], acciocchè dagli uccelli, ch'e' vuol pigliare, non sia veduto. Da tutti gli uccelli, i quali perseguita, per istinto di natura, è conosciuto, e quando il veggono, o sentono, garrono, fuggono, e, quanto possono, s'occultano. Questi sono di velocissimo volato nel principio della lor mossa, ma poi è lento: ed imperò se incontanente non piglia, lascia di seguitar la preda: e sopra alcuno arbore, spesso, indegnato, in tal maniera si pone, che appena vuol tornare al signore. E truovansi gli sparvieri nell'alpi alcuni nidificare, e migliori di tutti sono, sì come si dice, quelli, che nascono nell'alpi di Brusia in Ischiavonia. Buoni ancora nascono nell'alpi di Verona, e ne' confini di Trento. E di quegli alcuni son piccoli, i quali, per comun nome, si chiamano sparvieri, e alcuni grandi, i quali si chiamano astori, e tutti sono di generazion di sparvieri, sì come il corvo, e la cornacchia, che sono d'una medesima generazione, piccolo, e grande. E questo medesimo in più animali si può vedere. E degli sparvieri alcuni maggiori sono, e queste son femmine, che sono di

sono di maggior vigore: e alcuni, che son minori, e chiamansi moscardi, e son maschi, e di piccola utilità.

Della bellezza, e bontà degli sparvieri. Cap. III.

1 *LA bellezza degli sparvieri si conosce, che sien grandi, corti, e aventi piccol capo: e'l petto, e le spalle grosse, e ampie cosce: i piè grandi, e distesi, e'l color delle penne nero. E la bontà si conosce, imperocchè quello, ch'è tratto del nidio, è migliore, e quasi mai dal signor non fugge: e questo si chiama nidiace: o vero, che di nidio uscito, di ramo in ramo, va seguitando la madre, e si chiama ramingo: e questo è ottimo: e quello che fu preso, quando uscì del nidio, è di secondo merito, innanzi che le penne in fierità mutasse, e soro si chiama. Se alcuno di tal tempo preso fue, rade volte si dimestica, e usa con gli huomini: ma, se si dimestica, è*
2 *buono, imperocchè in fierezza fu usato di pigliar preda. E quanto più animoso è veduto, e più ardito, e di miglior costumi, tanto più dagli esperti miglior si giudica.*

Come si dimestichino, e ammaestrino gli sparvieri, e che uccelli piglino, e come si mudino. Cap. IIII.

1 *NUdrisconsi i nidiaci, e ramingbi di buoni uccelli, e di buone carni, più volte il dì, a poco per volta, acciocchè più ami il suo signore. Puossi ancora dar loro uova in iscodella rotte e dibattute, ed in acqua bogliente gittate, e poi, con le dita, insieme strette, e quel medesimo si fa ne' sori dal principio. Ma quando ottimamente sieno dimesticati, e avvezzi, una volta il dì si vogliono pascere, dopo terza, quando la digestione avranno compiuta, che si conosce, quando hanno vota la gorga, da que' che ne sono usati. E se'l cibo della gorga, infino al dì seguente, non discenderà, altrettanto, sanza cibo, si lasci. Anche si può due volte il dì cibare sicuramente,*
2 *se troverrai il cibo esser disceso della gorga, e quante volte questo vedrai, potrai sicuramente pascerlo, se tu non vorrai quel medesimo dì, o vero il seguente, ire a uccellare: imperocchè allora si conviene sia affamato, acciocchè, con maggior disiderio, seguiti la preda, e al signore più agevolmente ritorni. Dimesticasi, se molto*

si tenga in mano, e massimamente, per tempissimo, nell'ora dell'Aurora, e intra la moltitudine degli huomini, e a romor de' mulini, e de' fabbri, e simili luogora: e ammaestransi i nidiaci, e i raminghi, imperocchè gli altri sono in fierezza ammaestrati in questo modo. Cibinsi nell'ora di nona di buon cibo, e nel seguente dì si tenga in luogo oscuro molto, infino a nona. Allora si tolga, e portisi al luogo da uccellare, e non si lasci prima alle gazze, o vero a pernici, imperocchè troppo son forti: e se quelle soperchiar non potesse, addebolirebbe il suo ardire. Ma lascisi alle quaglie, tordi, e merle, e simiglianti. Ma se vuo' ch' e' pigli le gazze, abbine una presa, e trarrále molte penne, e alcuno, in un fossato nascoso, innanzi al cospetto dello sparvier si la gitti, e lo sparviere si lasci ad essa. Piglian le quaglie, e le pernici, e le gazze, e ghiandaie, e molti altri uccelli, sì come merle, tordi, passere, e simili. Mudansi ciascuno anno, e pōgonsi del mese di Marzo, o vero d'Aprile, in una gabbia grande, spezialmente a ciò fatta, e posta al Sole, allato al muro, in opposto al meridiano, e mudasi, o vero cōpiesi la mudagione, nel principio d'Agosto, e, ne' più, nel mezzo, e d'alcuni nel fine, e d'alcuni non si compie tutta. E a questo vale, se ben si pascano di buone carni, e massimamente d'uccelli, acciocchè bene s'ingrassino, e allora ottimamente si muda. E alcuni dicono a questi molto valer le carni de' vispistrelli, e delle bisce, e testuggini, e delle lucertole: e alcuni avvisatamente gli pelano, acciocchè le penne nuove rinascano più tosto, benchè, a così fare, molti già se ne son guasti.

Della loro industria, e come s'inducono a non partirsi. Cap. V.

Guardi il signore dello sparviere, che in alcun tempo non l'offenda. Ma quando lo vedrà adirato, e che non vuole star sopra la mano, o vero in su la pertica, soavemente il tocchi, e rilievilo, quando pende, e quanto può consideri i costumi, e la volontà sua, e in ogni suo voler lo seguiti, e sempre in mano il cibi, ed in nulla gli contraddica: imperocchè lo sparviere è molto di sdegnosa natura. E però, quando verrà a uccellare, non lo lasci, se non vede, che sia ben desideroso di pigliar la preda, e massimamente a gazze, e a ghiandaie: e quello troppo da lungi non lasci, imperocchè quan-

che quando e' non può aggiugner l'uccello, spesso, indegnato, si fugge, e alcuna volta sale in albero, e non vuole al signor tornare. Anche il signore non l'affatichi oltre al modo, e non sia tanto desideroso della moltitudine delle quaglie, o vero altri uccelli, che quello guasti, o che lo faccia adirare. Ma quando quelle avrà prese, le quali vede, che lo sparviere appetisce, sia contento, e volentier di quella preda lo cibi, acciocchè senta, che'l suo pigliar gli è giovato, e commuovasi ad amore d'uccellare.

Delle infermità degli sparvieri, e lor cura. Cap. VI.

Avviene allo sparviere, che riscaldi sì, oltre alla natura, e alla complession sua, che alcuna volta abbia febbre: e allora, che sarà al toccare caldo, e starà tristo, che alcuna volta avviene, per li soli spiriti, infiammati per troppa fatica, o per altro accidente: e alcuna volta per umori infracidati, in alcuna parte del suo corpo. E allora se è magro, poco, e spesso si cibi di carne di polli, e di piccoli uccelli, ma non di passere, imperocchè sono di molto calda complessione, e le dette carni gli dia ravvolte in cose naturalmente fredde, sì come in granella di zucche, o di cocomero, trite, o in mutilagine di Silio, e di simili, e alquanto si cuocano in isciroppo violato, e in simili cose, e gli si dieno: e pongasi in luogo freddo, e oscuro, in su una pertica avvolta di panno lino, bagnata in sugo d'erbe fresche. Alcuna volta infredda, e non può smaltire il cibo, e allora simigliantemente è tristo, e al toccar freddo, e'l color degli occhi si muta a pallore, e a discolorazione, e allora si tenga in luogo caldo, e soavemente in mano si porti, e alcuna volta si faccia volare, e dieglisi carne d'uccelli, e massimamente di passere, e polli maschi, e pippioni, alquanto cotti in cose calde: sì come in vino, o vero in acqua, nella quale sia menta, salvia, persa, puleggio, e simili, e avvolgansi in mele, o in polvere di finocchio, o d'anici, o di comino: e non gli si dia nulla, se prima ogni cibo della sua gorga non è disceso: e, se è magro, più spesso si cibi: se grasso, più di rado, e meno. Ma in ciascun caso temperatamente è da cibare, tanto che sia guarito. Ma se in niun modo smaltisce, e al tutto ritiene il cibo, dicono gli esperti, che si prenda cuor di rana, e mettaglisi nella gorga, con una penna, legato con un filo, e poi trai il filo, e così il pasto gitterà. Anche gli vengono pi-

gono pidocchi, e allora ugni la pertica, o il panno, che v'è su ravvolto, con sugo di morella, o d'assenzio, e così si lasci al Sole dalla mattina, insino a terza. Ancora gli vengono alcuna volta vermini: allora dagli, sopra'l pasto, sugo di foglie di pesco, o vero polvere di santonico, e sarà liberato. E alcuna volta hanno mal di gotte negli articoli dell'alie, o delle cosce. Quando in quelle ha male, allora gli s'apra la vena, che è sotto l'ala, o vero sotto la coscia, e caviglisi un poco di sangue. Anche gli vien podagra ne' piedi, per umori, che gli scendon nelle giunture, e nelle dita, a gocciola a gocciola. Allora si curano con latte d'erba, la quale lattaiuola è chiamata, ugnendo loro di quella i piedi, e ugnendone il panno lino, e quello avvolgendo in su la stanga, sopra la quale si tenga lo sparviere tanto, che la podagra sia rotta: e allora si lievi il panno, e ungasi la podagra di sevo, tanto che sia guarito.

Degli astóri. Cap. VII.

Gli Astóri son della natura degli sparvieri, sì come è detto. Il conoscimento della bellezza, e della bontà loro è, sì come il conoscimento degli sparvieri: e nascono in alpi, ed in boschi, e dimesticansi, e nutrisconsi, e ammaestransi, sì come gli sparvieri, e pigliano perníci, e cutorníci, e fagiani, e aghiróni, e molti simili uccelli, sì come anitre, oche, cornacchie, e quasi tutti uccelli, a' quali s'ammettono, e a conígli, e lepri piccole, e grandi, avvegnachè quegli, sanza aiuto de' cani, tenèr non possano. Feriscono ancora i cavriuoli piccoli, e quegli impediscono in tal modo, che i cani pigliar gli possono. Mudano, come gli sparvieri, e quelle medesime infermità vengon loro, e in quel medesimo modo si curano: ma sono di più forte natura, ed imperò, non di leggieri, infermano, e muoiono. E non si richiede in loro cotanta diligenza, e non così agevolmente si parton da' lor signori.

De falconi. Cap. VIII.

Il Falcone è uccello conosciuto, e vive di ratto, e solo va alla preda, sì come ogni uccello rapace, per la cagion, nello sparviere, assegnata. Questo uccello è di mirabil volato nel principio, mezzo, e fine: il qual su rotando sale, e di sotto il ragguar-

damento affisando, e dove vede l'anitra, oca, o gru, sì come saetta, con l'ale chiuse, all'uccel discende, e con l'unghia di dietro lo lacera: e, se quel non tocca, lo perseguita dovunque fugge, e spesse volte, quando l'uccello, in fuga convertito, pigliar non può, si s'adira contra'l detto uccello, che dopo lui, con furor volando, dal suo signor molto si dilunga, tanto, che non torna a lui. Questo uccello è molto animoso, e di nobil genere. I Falconi si dice, che prima vennono del monte Gelboe, nelle parti di Babbillonia, e quindi vennono in Ischiavonia, al polo nudo, monte aspro: e quindi si sono sparti, per alcuni altri monti sterili, dove si truovano.

Della diversità de' falconi. Cap. IX.

DE' Falconi, alcuni son grandi, i quali comunemente son chiamati falconi, e alcuni piccoli, che si chiamano smerli. E de' grandi alcuni son neri, e alcuni respettive, bianchi, e alcuni rossi, per lo mescolarsi insieme a generare. Quando il terzuolo d'uno ha perduta la sua compagnia, si mescola con l'altra: e tutti questi falconi son femmine, e i lor maschi son chiamati terzuoli. E son detti terzuoli, imperocchè tre per nidio ne nascono insieme, due femmine, e'l maschio, e però terzuolo è chiamato, i quali non son di tanta virtù, quanto le femmine, e sono molto minori, che le femmine.

Della bellezza, e nobiltà de' falconi. Cap. X.

LA bellezza, e nobiltà de' falconi si conosce, se ha il capo ritondo, e la sommità del capo piana, e'l becco corto, e grosso, e le spalle ampie, e le penne dell'alie sottili, e le cosce lunghe, e le gambe corte, e grosse. I piedi lividi, e aperti, e grandi: e quello che è cotale, il più delle volte sarà molto buono, avvegnachè alcuna volta se ne truovino di quegli molto rustichi, e sformati, che son buoni. Ed imperò la bontà de' falconi, e l'ardire, solamente per esperienza perfettamente si conosce. Ma impertanto la lor bontà, e'l disiderio di prender gli uccelli, molto accresce la 'ndustria de' suo' maestri. E per contrario, per non sapergli governare, si rivocano dal lor buon proposito.

Come

Come si nutriscono, dimesticano, e ammaestrano. Cap. XI.

Non si uogliono tenere in legno, ma solo sopra una pietra ritonda, e alquanto lunga, perchè in su quella più si dilettano, per istinto di natura, e per loro consuetudine. Quelli, di questi che son piccoli, di carne di becco, o di carne di polli spezialmente si nudriscono. Quando degli uccelli, incomincerà a pigliare, dagli del primaio, ch'e' piglia, quanto ne vorrà, e simile fa del secondo, e terzo, acciocchè, per questo, alla rattura degli uccelli, e a ubbidire il signor s'innanimi. Ma da quindi innanzi strignilo in questo modo. Quando uuoi, ch'e' prenda degli altri uccelli, scortica la gallina, e fanne tre purgazioni, e dagliele molli in acqua, e pondo in luogo oscuro, e lascialo insino all'aurora del dì, e poi lo scalda a fuoco, e va a uccellare, e non l'affaticare, oltre che voglia, ma solamente quanto vuole, e quanto egli desidera si l'ammetti agli uccelli, e così volentieri, con teco, dimorerà, e dovunque andrà, volentieri a te si sforzerà di tornare. Quando troverrai il tuo falcone ardito, e con gran disiderio prender gli uccelli, diligentemente considera lo stato suo in grassezza, ed in magrezza, ed in che stato lo troverrai, in quello ritenerlo ti sforzerai, imperocchè alcuni falconi meglio si portano, quando son grassi. Ma i più, e quasi tutti, in istato mezzano, pruovan bene. Alcuni, avvegnachè pochi, quando saranno più magri: e di questa generazione i rossi, secondo che, per lo più, si dice. E quando prima si mettono agli uccelli, prima a'minori, e poi si mettono a'mezzolani, e nell'ultimo a'maggiori, perocchè s'elli si mettessero prima a'grandi, e fossero sopraffatti da loro, mancando la potenzia, e la'ndustria, la quale, per uso, acquistano, incomincerebbon, da indi innanzi, i grandi uccelli, e i mezzani a temere: e così molto malagevolmente ripiglierebbe l'ardire a se innato, lo quale, per lo poco senno del suo conducitore, aveva perduto. Molto si dice far prò a'falconi, a pigliare ardire, se tu il terrai molto in mano, e diegli ad ora di terza una coscia di pollo, e poi gli poni innanzi dell'acqua, nella qual si bagni: poi si ponga al Sole, sì che s'asciughi. E poi si ponga in luogo oscuro, e insino al Vespro si lasci: e poi si tenga in mano, quasi insino a primo sonno. Poi gli si ponga innanzi lume di lucerna,

lucerna, o vero di candela, per tutta la notte: e quando l'ora mattutina viene, sì si spruzzi di vino, e tengasi al fuoco, e in su l'alba del dì si porti a uccellare, e, s'e' piglia, gli si dia di quel ch'e' piglia, quanto e' ne vuole: ma s'e' non piglia niente, dieglisi un'alia, e mezza coscia di gallina, e pongasi in luogo oscuro. E presso a mezzo Febbraio, porrai il falcone in muda, e d'ogni carne lo ciberai, infino a un mese, e poi gli poni innanzi una conca d'acqua: ma prima gli da beccare. E se vedi, ch'e' non mudi, ugni la carne, la qual tu gli dai, di ricotta, e mele. E se ancora non muda, togli una rana, e fanne polvere, e poni sopra la carne, e muderà. E guarda, che dalla muda nol tolghi, infinattanto, che compiute sien le sue penne. E quando della muda il torrai, non lo tenere al caldo, ma il più il tieni in mano, e non andare a uccellare, infino a quindici dì, con esso. Egli pigliano anitre, aghironi, oche, grue, e starne, e molti altri uccelli. Ma dicesi, che s'e' mangia il sangue dell'aghiróne, che ogni disiderio di prender le grue perdono: ma le carni, sanza il sangue, non credono, che lo lascino incorrere in questo vizio.

Delle infermità de' falconi. Cap. XII.

A' Falconi vengono tutte le'nfermità, che di sopra avemo detto degli sparvieri, e a quelli medesimi segni si conoscono, e così si curano: imperocchè ogni uccel rapace, quasi è d'una medesima natura, ed imperò di quelle qui non bisogna trattare. Ma una cosa conosci, che i falconi son di più forte natura, che gli sparvieri, e non così agevolmente infermano, e muoiono, s'egli avviene, che mangino innanzi, che 'l cibo sia smaltíto della sua gorga. Oltre a tutto questo alcuni falconieri narrano molti modi di governare i falconi, e altre infermitadi venir loro, e altre cure esser loro necessarie, de' quali forse alcune son vere, che, per molte sperienze, s'appruovano. Ma molte cose di quelle che dicono son senza ragione, e son più tosto apparenti, che esistenti: e però se qui alcune cose mancassero delle cure de' falconi, e degli uccelli rapaci, per buomini sperti, non una volta, ma molte, in lungo tempo si compieranno.

Degli

Degli smerli. Cap. XIII.

GLi smerli son di natura, e generazion de' falconi, e son quasi falconcelli piccoli, come dimostra la forma, e'l color delle penne, e uccellasi con essi più tosto per diletto, che per utilità. Pigliano massimamente allodole, e di tanto desiderio, e animosità sono a quelle prendere, che spessamente l'hanno seguite nelle ville, infino nel forno ardente, o in pozzo, o sotto mantelli d'huomini. Anche piglian passere, e altri uccelli piccoli. Della lor dottrina, e cura più non dico, che per le cose di sopra basti.

De' Girifalchi. Cap. XIV.

IL Girifalco è uccello rapace, maggior che'l falcone, ed è di gran virtù, e di gran potenza, e di mirabile ardire, in tal modo, che trovati ne sono alcuni di sì audace spirito, che hanno assalito l'aguglie, e pigliano in verità ogni uccello, quantunque grande, e son quasi della natura de' falconi: ed imperò la dottrina de' falconi assai basta a nutrirgli, e ammaestrargli.

Dell'Aquila. Cap. XV.

L'Aguglia è similmente uccello vivente di ratto, che per la sua fortezza, e suo ardire, è chiamata Re degli uccelli, imperocchè tutti gli uccelli quella temono, ma ella niuno teme. Sono diverse maniere d'aguglie. Alcune son molto grandi, alcune son mezzane, alcune piccole, e alcune sono più nobili, non disideranti se non uccelli, e animali, che vivon sopra la terra: e alcune in un certo modo ignobili, e degeneranti, che appetono, non solamente le carni vive, ma eziandio le morte, e i pesci morti, e stanno sopra carogne d'asini, e di simili: e queste cotali dechinano ad ignobilità, e natura di nibbi. L'aguglie si dimesticano dagli huomini, cioè quelle, che piccole son tratte di nidio. Ma quelle, che lungo tempo in fierezza furono, non sarebbe sicuro a dimesticare, imperocchè agevolmente, per lo suo ardire, e potenzia, offenderebbon nella faccia, o altrove, quello, che l'ammaestra. E dimesticansi, per pigliar con esse ogni grande uccello, e massimamente acciocchè

prendan

prendan lepri, e cavriuoli, con aiuto de'cani. E quegli che l'aguglia a uccellar porta, a sostenerla dee esser forte. E incontanente, che vede i cani aver trovata la pastura, lasci l'aguglia ammaestrata, la qual sempre, sopra i cani, volerà, e quando la lepre vedrà, subitamente discenderà, e prenderalla. Nutrisconsi d'ogni carne, e non di leggieri infermano. Ma, quando la lepre avrà presa, si pasca di quella più volte, acciocchè quelle poi più volentieri perseguiti. Quelli i quali a'nidi dell'aquile stanno, prendano in mano un de'suoi aquilini, e quando gli pigliano, per paura dell'aquila, sieno armati, e massimamente ne'lor capi. E quando il detto aquilino aurai, ad alcun palo, in alcun luogo, non molto dal nidio, rimosso, il leghi. Questi griderrà, il padre verrà, e la madre, e recherannogli lepri, e conigli, se ne saranno in quelle parti, e galline, e oche, se ne potranno avere. E ancora gli recano alcuna volta gatte, volpi, e nel distretto di Modana già recarono galline, con alcuni pulcini, intra le penne della madre, i quali sanza alcuna lesion furon presi.

De'gufi, e coccovegge. Cap. XVI.

IL Gufo, e la coccoveggia sono d'una medesima natura, e sono animali, che più tosto la notte volano, che'l dì, imperocchè i loro occhi di notte meglio veggono, che di dì. E conciossiacosa, che sieno sozzi, e di rado dagli altri uccelli veduti, maravigliansi, e hanno gran diletto in vedergli, imperocchè l'anima, così sanza ragione, come la ragionevole, nelle cose nuove, e non usate, spezialmente si diletta. Gli huomini dunque, veggendo gli altri uccelli intorno volare al gufo, e alla civetta, e quegli, con molto disiderio ragguardare, pensarono ingegni, per li quali pigliassero quelli, li quali al gufo, e coccoveggia, rozzamente s'appressano. Non dũque gli nudriscono, perchè gli altri uccelli piglino, ma perchè, per la lor presenza, piglino quegli, che gli vengono a vedere, con vischio, con reti, o con altri ingegni. Vivono d'ogni carne, e massimamente di topi, e d'assiuoli: e quando saranno ben pasciuti, convenevolmente digiunano due dì, tre, e quattro: il gufo, alcuna volta, infino a otto dì non patisce: e le femmine son migliori, che i maschi, sì come ogni uccello rapace. La coccoveggia si tien meglio in buche, e in simili luoghi, che altrove, e se ben di-

mesticata sarà, ottimamente piglierà i topi nella casa. Mangiano ancora lucertole, e rane, e ogni cosa, che abbia carne.

Come gli uccelli con rete si pigliano. Cap. XVII.

GLi uccelli con reti si pigliano in molti modi. E un modo è, che si pigliano alla pantéra, alla quale si pigliano anitre. Il modo è, che appresso ad alcun palude, facci una fossa di venti, o di venti cinque braccia lunga, e quasi dieci, o dodici braccia larga, e ancora maggior se vorrai, e tanto concava, che v'abbia presso a una spanna d'acqua, e sia da due capi lunga, e acuta, e dall'un canto sia un fossato, e nell'altro, alquanto dalla lungi, sia una casellina. Appresso della fossa sia, da ogni lato, spazij piani, tanto che vi cappia la rete, e poi si faccia siepi intorno intorno, acciocchè lupi, ne volpi, ne altri nocevoli animali vi possano entrare, e gli uccelli, in quel luogo stanti, cacciare. Nella predetta fossa, appresso di dodici, o sedici anitre dimestiche, il dì, e la notte vi dimorino di Verno, e saggina in buona quantità vi si gitti nell'acqua, per le dimestiche, e per le salvatiche, e sieno le dimestiche alle salvatiche simili in colore. E allato alla ripa della fossa si ficchino pali di quattro pertiche, che lievin le reti. I pali delle reti si ficchino appresso degli spazij apparecchiati. E sopra quella corda de' pali piccoli, tutta la rete si raccolga: e così quella rete cuopra gli staggi, o vero bastoni, che alzan la rete, e sieno due reti grandi, poste in ciascun capo, sì come reti aiuoli, i quali alcuni chiamano copertoio, le quali, quando si chiudono insieme, in alto, si congiungono, a modo d'un comignolo di casa di paglia. E il modo di quelle alzare è, che appresso della casetta sia una forca, con pertica, nel cui capo sottile sia annodata la fune della rete, e nel grosso sia una cesta forte, e grande, ripiena di terra, che col suo peso, quando vorrà, tirerà la rete, quasi a modo d'una macchina: e quivi trarranno moltitudine d'anitre, che di notte per l'aria, volano, quando le dimestiche griderranno. E quando ve ne saranno scese in gran quantità, chiuderai le reti. E con la pertica, percotendo lievemente le reti, tutte le salvatiche nel cocuzzolo della rete, ch'è, nel sopraddetto fossato, distesa, caccerai, e le dimestiche, che non temono, rimarranno nella pantéra. E poi apirrai il capo del cocuzzolo, e agevolmente, co' denti, strignendo loro il capo, l'ani-

po, l'anltre ucciderai, e così in un'ora, mille alle volte se ne prendono. Ed è un'altro ingegno, col quale si pigliano le grù, ed i cigni, e starne, e oche, il quale è cotale. Nelle ripe de' fiumi da ogni parte si pone un'arbore altissimo, o vero due, insieme congiunti, acciocchè più lungo l'arbore sia, e per tutto caviglinoli, per poter salire: e nella sommità una carrucoletta, nella quale si ponga la fune della rete, la cui lunghezza sia, secondo la larghezza del fiume, e secondo la distanzia degli arbori, e alta quanto son lunghi i legni: e tirisi la rete sopra'l fiume: e dipoi gli huomini, insino dalla lungi, vengano per la ghiaia del fiume, ogni uccello, che troverranno, cacciando, i quali, volando, dallo splendor dell'acqua nõ si discosteranno, infin che daranno nella rete: e allora si china la rete con le funi, e gli uccelli si pigliano. E questo modo luogo non ha, se non quando sarà nugolo, o nebbia, altrimenti gli uccelli levati, agevolmente si partirebbon del fiume. E un'altro ingegno, per loquale spezialmente si pigliano oche, e starne, il quale è cotale. Nel tempo del Verno, quando, per lo gielo e sole, è polvere ne' campi delle biade; tendesi nella biada, in un solco, la rete lunga, per quaranta braccia, o in quel torno, e larga quasi quattro braccia, dopo terza, quando gli vuoi pigliare la sera, o ver la sera, quando gli vuoi pigliar la mattina. E questa rete è simile a una parete, e ha due staggi lunghi, come la metà della rete, e tendesi con duabus brachetis, come la parete, e disponsi, per modo, che per se si lievi agevolmente; imperocchè l'huomo non le potrebbe levare. E quando la rete, così tutta in terra sarà fermata, si raccolga tutta sopra la corda, e cuoprasi la corda, e gli staggi, & brachetæ, di polvere, o d'erba, e sia in un fossato, in luogo alquanto rimosso, dove l'huomo si nasconda, il qual la rete dovrà tirare. Nel luogo della rete sieno due oche dimestiche, simiglianti alle salvatiche, perciocchè le salvatiche vengano più sicuramẽte: e quando le salvatiche saranno discese in alcuna parte del campo, dalla parte opposita vada il compagno, cõ un cappello in capo, e con un marrone, o altra cosa in mano, parli alcuna cosa, e paia, che lavori, altrimenti si fuggirebbono. E in questo modo le conducono cautamente al luogo della rete, il che agevolmente si fa per tutto'l campo, quantunque sia grande, se questo cautamente farà. E quando nella rete le vedrai, confidentemente parla al compagno, e dì, che la rete tiri. Ma imperocchè questo uccello è sagacis-

 simo, ti

simo, t: conviene al tutto guardare, che la mattina, al luogo della rete, non vadi, imperocchè incontanente se n'avvedrebbono, e dalla rugiada, e dalla brina da' tuo' piè mossa, e fuggirebbono. Ed imperò, quando tendi la sera è necessaria questa cautela, che quivi gli staggi ponga, e che per tutta la notte gli lasci, ma quando vuoi pigliar la sera, non è necessaria questa cautela. La maggior parte questa cautela non osservano, ed imperò rade volte ne pigliano, e solamente le giovani non maliziose. Anch'è un'altro modo da pigliare anitre appresso l'acque, dov'è sabbione, ed è la rete simile alla predetta, ma è piccola e piu spessa, e nel medesimo modo si tende, e cuopresi di sabbione: e'l luogo del guardiano sia coperto d'alcuna cosa, e poi di sabbione, e abbia un piccol foro, donde veder possa: e guardisi, che per lo foro non mandi il fiato, quando nel luogo son gli uccelli. Qui non son zimbelli necessari, ma per tutto'l Verno si ponga in quel luogo vinaccia, e saggina, acciocchè comincino a usare il luogo gli uccelli. E, quando vi saranno avvezzi, tendi la rete, e potrai il luogo guardare, e la via dell'entramento con lunga fossa cavare, e cuoprila, come con agginali, o con altra cosa, e gittavi su del sabbione. La detta rete, e simile a quella, più fitta, potrai tendere in aie ottimamente, o in altri luoghi, a pigliar colombi, pernici, corbi, ghiandaie, allodole, e ogni uccel piccolo, che becchi. E potrai con l'esca fare, che quivi star s'avvezzino, e poi la rete tendere, e'l luogo di paglia coprire. E questo ingegno puote aver luogo a tempo di nevi, e in ciascuno altro tempo. E sarà l'esca conveniente, spelda, fave, saggina, e loglio, e simili. Con quella medesima rete, sanza esca, si potranno pigliar gli uccelli di State, quando nel tempo del gran secco, tenderai la rete presso ad acque. Anche è un'altro ingegno, per lo quale si pigliano con reti uccelli di diverse generazioni, e massimamente colombi, e tortole, e alcuni altri uccelli di mezzana grandezza: e quasi tutti uccelli piccoli, e sparvieri, e quasi tutti uccelli rapaci, e'l modo si è. Che due reti assai lunghe, e alte, che da tutte genti son conosciute, che volgarmẽte si chiaman pareti, e tendonsi in prati, ed in vie, ed in cãpi, e presso ad acque, di lungi l'una dall'altra, quãta è la lor larghezza, delle quali ciascuna ha due mazze, che le lievano, quãdo la comune fune si tira. La cui lunghezza è, secondo la larghezza delle reti, e il capo di ciascuna si ferma in terra, cõ piccol palo, e hanno dall'un capo una fune comune, la quale si le-

le si lega a un certo palo comune, fitto in terra. Dall'altro capo hãno un'altra fune, che arriva infino al luogo dell'uccellatore, coperta con certi rami. Queste reti, per colõbi, e altri uccelli grandi son rade, e per li piccoli son sottili, e spesse. Le predette reti, quando sono in terra fitte, giacciono in terra l'una contr'all'altra, e quando la fune si tira, si congiungono, e cuopron gli uccelli, che sono in quel mezzo. E in questo spazio si tengono colombi, e tortole, alcuni accecati, o vero alcuni accigliati, che niente veggano, e con filo legati. E pe' piccoli uccelli vi si ponga una civetta, alla qual vedere, traggono volentieri. O vero si tengano quivi uccelli piccoli, con filo legati, a' quali altri piccoli vengono: e alcuna volta vi discendono sparvieri, e falconi. L'uccellator mai aspettar non dee, che alcuno uccello, che venga, in terra si ponga, ma quando sarà presso tiri la fune, e abbatta in terra l'uccello, e piglilo.

12

13

D'altre reti, e aiuoli. Cap. XVIII.

1 ED è un'altra generazion di reti, con la qual si pigliano molte generazion d'uccelli, e massimamente quando la terra è coperta di neve, che comunemente è chiamata aiuolo, ch'è di due reti, non molto grandi, ma spesse e forti, che in ciascun capo si congiungono, e si ficcano in terra, dilungate dalla parte di mezzo, ed hanno quattro mazzuole, con le quali si lievano in alto, ne si chinano a terra, quando si tira la corda, ma stanno alte, congiunte insieme, a modo d'una capanna, e la rete, e le funi, e le mazze si cuoprono con istrame, o paglia, e nel mezzo si mettono granella, che piacciano agli uccelli, che si speri, che vi vengano. E quando l'uccellator s'avvedrà quivi esser moltitudine d'uccelli, segretamente entri in una piccola capannetta ben chiusa, la quale far vi si convien prossimana, e subitamente tiri la fune, e fortemente a un palo, che dentro esser dee, l'annodi, e gli uccelli si pigli. E con questo ingegno si piglia agevolmente nibbi, e aguglie, e tutti uccelli, che si pascon di bestie morte, se una carogna, o un pezzo d'essa si ponga nel mezzo della rete, e ancora si piglierà le volpi, se vi si metta una gallina. Ma questa rete per aguglie, e per uccelli grossi vuole esser ben forte.

2

Altre

Altre reti. Cap. XIX.

Sono altre reti, che si chiamano ragne, molto sottili, sì che nell'aria appena si veggono, con le quali si pigliano molti uccelli, e tendonsi ritte in aria, legate a due pertiche, in luogo donde gli uccelli soglion passare. E ancora sparvieri a queste agevolmente si pigliano. Similmente i falconi, quando appresso si tenga un colombo, e in quel medesimo modo tutti uccelli rapaci. E sono ragne di due generazioni: alcuna è semplice, ed alle verghe sì lieve s'acconcia, che, quando si tocca, cade, e l'uccello involge. L'altra si ha tre panni: quello del mezzo grande e molto fitto, quelli di fuori son minori, e radi, e quando è legata alle pertiche, per uccellare, e ben tirata, quelle di fuori stanno molto distese, e quella del mezzo molto lenta, e quella lentezza si raccoglie su tra le due di fuori, e quando l'uccello di sopra, volando, vi percuote, trapassa amendue le rade, e nella mezzana s'avvolge, ed in quella, quasi in un sacco pende. 1 2

Altre reti. Cap. XX.

Sono altre reti, con le quali si prendono pernici, che sono lunghe e strette, e nel mezzo hanno una coda, a modo di sacco, e quando l'uccellatore uccella il dì con esse, ha uno panno rosso, con verghe, formato a modo di scudo, e quello porta innanzi a se, andando per lo campo, e per due buchi guarda, e cerca, e, quando le vede, tende loro le reti intorno, con alcuni pali fitti, annodati alla fine della rete, e la codazza, con cerchielli aperti, stende, e distese le reti va innanzi con lo scudo verso le pernici, e nella coda delle reti, a poco a poco, le pigne, non solo con paura, ma co' piè, se fia di bisogno. Quegli, che la notte uccella, la sera cerca dove la notte si riposano, e quando è ben notte oscura, a quel medesimo luogo, con lume, ritorna, e'l lume con un vaso così acconcio, che non sia veduto, ed egli vegga appresso di se un buon pezzo di terreno, e vada per un solco del campo, e per l'altro torni in quel luogo, nel quale lasciò le pernici, e quando le vede sì le cuopra con una rete, la quale hae, aperta in capo della pertica, formata, a modo, come 1 2

si richie-

si richiede a questo fatto : e se ha la predetta rete, la può tendere intorno a loro, e quelle cacciare, e tutte le piglierà.

Altre reti. Cap. XXI.

1 E *un'altra rete, che erpicatoio è chiamata, assai grande, con la quale si prendono le pernici, quaglie, e fagiani, e alcuni altri uccelli, con aiuto d'alcun catello, a queste cose ammaestrato, il quale gli uccelli cerchi: i quali quando gli truova sta, e non va a loro, acciocchè non le cacci: ma l'uccellator suo signore indietro ragguarda, e la coda muove, in tal modo, che l'uccellator conosce, che poco innanzi sieno gli uccelli. Allora egli, e'l compagno la rete traggono, e gli uccelli, e'l cane cuoprono, e così si pigliano. E ancora un'altra piccola rete adattata al capo d'una pertica, sì che stia aperta, la qual s'adopera da un solo uccellatore, e solo col quagliere alle quaglie, il suon del quale è in tutto simile alla voce della* 2 *quaglia femmina: per lo qual suono i maschi s'accostano ardentemente, vicino all'uccellatore, ed egli allora gli cuopre, e piglia.*

De lacciuoli da pigliargli. Cap. XXII.

1 F*Assi lacciuolo, per lo quale agevolmente si pigliano gli uccelli, che vivon di ratto, in questo modo. Nel luogo dove presso dimorano gli uccelli rapaci, o vero donde passano, si ficca fortemente da ogni parte un'archetto molto piegato, presso al quale, da una parte, si ferma una verga, nella cui fessura si ficca una coda di topo, o rana, o altro pezzuol di carne: e dall'altra parte fortemente in terra si ficca pertica, avente in capo un lacciuolo, e una piccola corda, con un fuscello, per lo quale la pertica piegata si ferma all'archetto, e alla piccola fenditura, che si fa in capo della verga, che tiene il topo: e'l lacciuolo si stende intorno al topo, o alla* 2 *carne. E quando l'uccello torrà il topo, o altra cosa postavi, acciocchè ne la porti, tocca la pertica: tocca si scioglie dall'archetto con l'uccello rapace, e l'uccello rimane appiccato, per li piedi. Anche si fanno molti lacci delle setole del cavallo, in una funicella della detta materia tessuta, che si tendono ne' solchi del grano, o ver d'altra biada. E ponsi la detta fune alta da terra, quanto l'uccello è alto, o poco più, acconcia coi laccio aperto, e piegato sì, che*

l'uccel

l'uccel che passa, messovi entro il capo, si pigli per lo collo. E in questo modo si pigliano le pernici ne' campi, e le quaglie, e i fagiani negli andamenti de' boschi, per li quali passano: e gli uccelli d'acqua si prendon pure in quel medesimo modo, quando presso all'acqua, onde passano, cotali lacci si tendono. Ancora i colombi, e molti altri uccelli si prendono con essi, quando covano, o hanno i pippioni, se intorno al nidio loro si tende. 3

Da pigliare i colombi. Cap. XXIII.

1 ANche nelle fave, e ne' fagiuoli seminati si prendono colombi, e tortole, con piccoli lacciuoli, che volgarmente si chiamano scalelle. Di questi lacciuoli il modo è questo. Che ne' capi d'un piccolo bastoncello, o vero melegario, di lunghezza d'un sommesso, si ficcano, due sottilissime verghette, alte una spanna, e nel mezzo si ficca una spina, o vero pruno lungo due, o tre dita. E questa scaletta s'appoggi alla ripa del solco, dove sia un poco cavato, in tal modo, che la spina giaccia in terra nella fossa, e le verghe sieno di sopra, ed a quella si ponga il laccio appiccato ad un paletto fitto in terra, il quale, aperto, lievemente si rimuova dalle verghe, e sia tenuto da quelle, e nella spina si ficchi il fagiuolo, o ver la fava, molle, solamente un granello: il quale quando l'uccello col becco prenderà, nell'alzare il capo, il laccio gli cadrà in sul collo, e la scaletta co' virgulti, la quale l'uccello sentendo, spaventato, il capo e'l collo tirerà, e in questo modo rimarrà preso. 2

Come gli uccelli si pigliano col vischio. Cap. XXIV.

1 GLi uccelli si prendono col vischio, o vero pania, in molti modi. Un modo è, che s'impaniano verghe sottilissime d'olmo, dove altri vinchi non si truovino, le quali sieno piccole, o vero lunghe, secondo la grandezza dell'uccello, per cui s'impania. Ma prima si dee temperar la pania, sì che sia ben tegnente, in questo modo. Lavisi ben con acqua temperata calda, aprendola con le mani bagnate, e nettandola ben da' bruscoli, e poi vi si mescoli un poco d'olio d'uliva, acciò non sia sì dura, che alle penne dell'uccel non possa appiccarsi: la qual cosa fatta, s'appicchi alle verghe in tal modo, che ciascuna verga sia intorno intorno involta, le due parti, e la

ti, e la terza sia sanza vischio rimasa, sì che toccar si possan con mano. Ma se'l tempo sarà sì freddo, che la pania ghiacci, temperisi con olio di noce. E queste verghe piccole impaniate si ficchino lievemente nelle verghe de' palmoni, che son pertiche grandi di rami d'arbori verdi, e massimamente di quercia, aventi, nel capo superiore, quattro, o cinque verghe, un poco elevate, nelle quali si ficcano le verghe sottilissime impaniate. E quando quel palmon sarà ben fornito di verghe impaniate, si ficca in terra, in una fossatella fatta, accōcia in modo d'arbore diritta, e intorno a quella si ficcano rami d'arbori, alli quali s'appiccano gabbie, nelle quali sieno molti diversi uccelli spartiti, che cantino: e gli uccelli, che volan per l'aria chiamano, e li chiamati si pongono, sopra'l detto palmone impaniato, e, tocchi dalla pania, caggiono in terra, e son presi.

Ancora con vischio. Cap. XXV.

ANche con grandi verghe invischiate si prendono di molti grandi uccelli, e massimamente corbi, e cornacchie, cō aiuto d'un gufo, in questo modo. Ne' luoghi dove stare, o ver passar sogliono, taglisi ne' rami alcuno arbore, che da altri arbori molto sia di lungi, ma alcuni rami vi si lascino rimondi di foglie, o vero alcune pertiche vi si pongano sopra quello, e in queste si ficcan lievemente le verghette grandi invischiate: e'l gufo si ponga in terra, in luogo un poco alterello, sì che dagli uccelli meglio sia veduto, che volano. Al quale, quando gli uccelli il veggono, volano intorno, e, per lo volare, lassi, sopra l'arbore impaniato, si pongono, e così in terra rovinano, i quali l'uccellatore con una pertica gli perseguita, e uccidegli, imperocchè, se con mano gli volesse pigliare, si l'offenderebbono col becco.

Del pigliar gli sparvier con vischio. Cap. XXVI.

ANche col vischio si pigliano sparvieri, falconi, e uccelli rapaci, in questo modo. Ficchisi in terra due, o tre verghe impaniate, un poco di lungi l'una dall'altra, e piegate l'una contr'all'altra: e in mezzo di lor si leghi un'uccello, sì come colombo, o pol

lo, o carne, o topo, per li nibbi, o altri uccelli rapaci, che appetiscono tali cose: alle quali cose, quando verranno, sien presi.

Come si pigliano le passere al vischio. Cap. XXVII.

Anche si pigliano col vischio le passere, e tutti uccelli piccoli, o vero grandi, se le verghe invischiate si pongano, dove gli uccelli si pascono, o si raunano. Anche si pigliano con funi impaniate i rigogoli, quando a' fichi vengono o all'uve, e tutti altri uccelli, che imbolano i frutti, se le predette funicelle dinanzi s'acconcino a' fichi, o agli altri frutti maturi, dove venir sogliono. Ancora, con funicelle lunghe impaniate, si pigliano stornelli, che molti insieme raunati volano, quando sia alcuno stornello, al cui piede si leghi una corda impaniata, e in mano si tiene, e lascisi, quando la schiera giugne presso, allora con la corda lasciato se ne va, e cō essa strettamente vola, e molti toccan la corda e s'impaniano, e insieme con lui a terra rovinano. Ancora con vischio si pigliano anitre, e simiglianti uccelli aquatici, quando s'impania una fune di giunchi, de' quali si fanno le stuoie, e poni la sera nel lago, o in altro luogo, dove i detti uccelli sogliono stare: e quando la notte nuotano, percuotono nella fune in su l'acqua tesa, e poi la mattina si truovano impaniati, e piglansi: ma conviensi, che la pania sia temperata per modo, che si difenda dall'acqua.

Come si pigliano col balestro. Cap. XXVIII.

Come gli uccelli si prendano con balestro, e con arco è assai manifesto a tutti quelli, che saettano dovunque sieno, o in terra, o in arbore. Ma in ciò son da osservar certe cautele, non ad ognuno manifeste, delle quali l'una è. Che 'l balestratore, che vuol l'oche, o altri uccelli grandi saettare, dee aver saette biforcate dalla parte anteriore, in ciascuna parte acute, che l'alie che toccano, o 'l collo, taglino, imperocchè la comune percossa, o foro della saetta, non offenderebbe l'uccello in tanto, che rimanesse quivi, ma, fedito, se n'andrebbe: ma finalmente, fedito, altrove si morrebbe. Anche, quando saetta, dee guardare non alla prima, ne all'ultima, ma a una di quelle del mezzo, acciocchè se la saetta va, o più qua,

o più là,

o più la, come spesso avviene, che la prima, o l'ultima ferisca, acciocchè in vano non saetti. Ancora chi vuole in arbore saettare i colombi, o i pippioni, con materozzoli, que' materozzoli, debbono esser di pari peso: e, quando vuol saettare, dee porre il piede, in luogo fermo, e ragguardare il luogo, dov'è il colombo, o altro uccello, e allora balestrare: e, se percuote, ha quel che avere intende, altrimenti il materozzolo rinvenir non potrebbe. Ma quello può agevolmente ritrovare, se a quel medesimo luogo vada, do- 3 v'era quando saettò, e per quel medesimo luogo tragga un'altro del medesimo peso, e per se, o per altri, vegga dove cade, e quivi molto appresso troverrà quello, che avea perduto. Ancora quelli, che con balestra, o arco vuol saettare, dee la mano manca tener fermissima, se dirittissimamente vuol saettare: ed è di necessità, che abbia balestro, o arco ottimo, e saette dirittissime. Ma colui, che vuol saettar con saeppolo, o arco da pallottole, dee aver le pallottole d'ugual peso, e ben ritonde. Anche si pigliano in certi altri modi: un modo a brevisello, con la civetta, con la quale si pigliano tutti piccoli uccelli, il qual modo quasi a tutti noto è. Ma è 4 da sapere, che in questo modo pigliar si può, non solamente con la civetta, ma ancora con un capo di gatta, imperocchè gli uccelli a quel vengono. Ancora non solamente con brevisello, che di due verghe si fa, o vero con una monda verghe a invischiata. Anche non solo alle verdi siepi, come comunemente si fa, ma ancora in qualunque parte della via, o del campo, se l'uccellator porti sopra se lieve strumento di molte frondi, con le qua' si possa nascondere: e non è di necessità gli uccelli commuovere, se non con solo suono di foglie d'arbori, o di rami, sì come comunemente si fa: e ancora con solo suono di seme di papaveri inchiuso ne' suo' gambi, o in al- 5 tra cosa simile, e convenirgli, e chiamargli si possono, e con qualunque strane, ed inusitate voci s'allettano, imperocchè si maravigliano di quelle. Anche si pigliano a fornuolo: e questo i contadini usano nelle notti molto oscure. Hanno una fiaccola, la quale un porta chinata: presso alle siepi verdi, nelle quali dormono gli uccelli, i quali, quando si destano, vengono allo splendor del fuoco, e due altri, con due mazzuole, che hanno da capo, a modo di paletta, tessuta di vinchi, gli ammazzano. Pigliansi ancora le passere, e i passerotti spezialmente, che son men sagaci, con mano, o vero con bertovello, il quale è una gabbia di vinchi, fatta, donde

uscir non sanno. Anche si prendono gli uccelli ne' fori delle colombaie, con una dimestica donnola, nel foro messa. Anche si pigliano con cesta, o vero piastrella, massimamente nel tempo delle nevi, acconcia in modo, che quando entrano, toccando lo 'ngegno, rimangano coperti: sotto alle quali si dee metter granella da beccare di molte ragioni, fuor delle quali si pongano a modo d'un filo, sì che quando le truovano, seguitando, entrino sotto la cesta. Anche con iscarpello si pigliano le porzane nelle cannose valli, dove dimorano. E lo scarpello uno strumento fatto con due archi molto piegati, poco di lungi l'uno dall'altro, intra i quali, un poco poi, si pone frutto d'erba coca, simile alle ciriege, il quale, quando prender vogliono, per lo collo si strignono. La forma di questo ingegno è simile di molti altri: non si può così apertamente descrivere, che pienamente s'intenda, sì come, veggendola, si conosce. Anche si prendono col cubattolo, al tempo delle nevi, il quale è uno strumento fatto di poche verghe, dentro concavo, e nella parte di fuori acuto, avente uno usciuolo, il quale giace in terra, coperto di paglia, che si lieva con un vimine fitto in terra, e di dietro percuote l'uccello, che entra all'esca, la quale è dentro, e non può aversi d'altronde, imperochè intorno intorno è chiuso di terra. Anche si pigliano le cornacchie cõ un dilettevole ingegno, cioè. Che di loro se n'ha una, e legasele l'ali con due piccoli cavigliuoli, e ponsi a rovescio in terra, ed ella fortemente grida, e sforzasi di fuggire, e l'altre prossimane corrono, volendo quella aiutare, delle quali una col becco, e con gli unghioni piglia, e fortemente la tiene, sì che pigliar la puoi, e in questo modo si pigliano delle gazze. Anche si dice che gli uccelli, che becchino grano, o vero miglio, che macerandolo in feccia di buon vino, e di cicuta, e seccatolo, dandolo loro a beccare, subito innebriano, e non posson volare, e si posson pigliar con mano.

Del prender le bestie, e le fiere, e prima come si prendan le lepri co' cani. Cap. XXIX.

LE Lepri spezialmente si prendono con cani, ma, per trovarle, bisogna cani chiamati segugi, o vero bracchetti, i quali, quanto più sottile odorato hanno, tanto miglior sono. Anche son necessari cani al correr molto leggieri, che quelle perseguitino, e

piglino,

piglino, i quali tutti a questo s'ammaestrano, e a quelle pigliar s'inducono, quando delle prese, alcuna cosa, se ne da loro a mangiare. Da' quali anche si pigliano cavriuoli, e alcuna volta cervi, massimamente con aiuto di reti grandi, poste ne' luoghi, dove si fugano. Anche si prendono da loro le volpi, avvegnachè sieno in fugga molto sagaci. Anche i conigli, quando si truovan rimossi dalle lor cave. Anche con cani si pigliano porci salvatichi, e lupi, ma con aiuto de' cacciatori, imperocchè rade volte soli presumono appressarsi a quelli, se non sono mastini fortissimi, e audaci. Ma a pigliare porci salvatichi, di necessità sono spiedi forti, con ferro acuto, e in mezzo una crocetta: i quali i cacciatori, vedendo venire il porco adirato, appoggiano, e fermano in terra, tenendo il ferro contra 'l porco, che da quello, fedito, non si può insino al cacciatore appressare: e un picciol cagnuolo, a ciò ammaestrato, lo seguiti, e così da' cani s'uccide, e da' cacciatori. Anche si pigliano i cervi, quando dall'huomo fediti, con saetta, o palo, fuggono: e un piccol catello, a questo ammaestrato, per la via del sangue uscente, il perseguita tanto, che da quel catello mezzo vivo, o morto si truova. Anche da' cani si truovano, e pigliano gli spinosi, e alcuni altri animali.

Del pigliare i Cervi. Cap. XXX.

CON le reti si pigliano i cervi, com'è detto, e le volpi, come di sopra si disse, quando della rete trattammo, che dalle genti è chiamata aiuolo. Le lepri anche agevolmente, con le reti si piglierebbono, se in quelle entrassono, sì come molte altre fiere.

Come si pigliano i Lioni. Cap. XXXI.

CON lacci si pigliano alcuna volta i lioni, e le volpi, e le lepri, quando per alcuni forami sogliono entrare in luoghi chiusi. Ma questo si fa in due modi, l'uno, che il lacciuolo sia annodato ad alcuna pertica piegata sì forte, che la fiera presa, per lo collo, si lievi da terra, e rimanga impiccata. L'altro, che presso al laccio sia un forte cannello, strignente il laccio, con che è presa la fiera, e impediscala, che non possa rodere il laccio.

Del pigliar lupi, e volpi. Cap. XXXII.

Volpi, e lupi massimamente si pigliano con tagliuola di ferro, che intorno a se hae molti ramponi aguzzati: ed eglino hanno intorno ad esse un'anello, presso al luogo, ove annodati si volgono, al quale s'annoda un pezzo di carne, e ogni cosa s'occulta, fuor che la carne, e giacciono in terra ferme: e quando 'l lupo tira la carne co' denti, l'anello si lieva in alto, e racchiude i ramponi intorno al capo del lupo, il quale, quanto più tira, credendo fuggire, con essa più forte è stretto, e tenuto. Anche si fanno altre tagliuole, con le quali generalmente si posson pigliar tutte le bestie per li piedi, e per le gambe, e tendonsi occultamente ne' luoghi, dove passano, le quali son di cotal figura, o forma, che, se non veggendole, intender si possono. Ed imperò que' che tender le vuole, veggale da quelli, che l'usano, sì come veder la volli io.

Come si piglino alle fosse. Cap. XXXIII.

Nelle fosse, in questo modo massimamente, i lupi si pigliano: Fassi una fossa larga, sì come un gran pozzo, e tanta profonda, che quindi non possa uscire. Questa si cuopre d'un ritondo graticcio, che non tutta, ma quasi tutta, cuopra la fossa, ma sia rasente l'orlo, e sotto il graticcio in mezzo si lega una stanga più lunga, che 'l graticcio, e ritonda, e nel mezzo del graticcio si lega un'oca, o vero un'agnello, e cuopresi tutto il luogo di paglia: e 'l lupo venente, volendo pigliar l'oca, o l'agnello, cade nella fossa col graticcio subitamente rivolto. Anche alla fossa si prendono moltitudine di porci salvatichi, in questo modo. Ne' luoghi dove n'usano molti, nel campo vi si semina molta saggina, e intorno al cāpo vi si fa una forte, e fonda siepe di vimini d'arbori, e da una parte si vi si lascia una entrata aperta, e, dirimpetto alla siepe abbattuta, si fa di fuori una fossa, assai profonda: quando la saggina è matura vi vengono molti porci salvatichi, che entrano, per lo luogo espedito. Allora al luogo venga quando vuole, ancora senza arme, e nel luogo dell'entramento dimori, e in qualunque modo può gridi, e faccia romore. I porci spaventati, non trovando donde possano uscire, se non per la siepe abbattuta, quindi si 1 2

gittano,

3 gittano, e tutti caggiono nella fossa, la qual veder non possono, stando dentro. Ancora per lupi, lepri, volpi, e tutte altre fiere, e cani, e porci, che guastin vigne, fassi una fossa in questo modo. Cavisi largha due spanne, e lunga tre, o quattro piedi, e profonda da sei, o sette, o otto piedi, con isponde pulite, e diritte, in terra soda, e dalle rovine, con muro, guardata, ed in luogo, dove usati sono spesso passare; questa si cuopra prima attraverso di grosse erbe secche, e poi di sottilissima terra: e se l'erba non sostenga la terra, pongasi di sotto due bastoncelli sottilissimi attraverso, e che agevolmente si rompano, e l'erba, per lo lungo, sì che nel mezzo 4 s'aggiunga. E se non puoi, o non vuoi farla così profonda, poni intorno intorno a quella stanghe, o vero assicelle strette, che abbiano molti cavigliuoli, o vero piccoli aguti fitti, e inchinati nella fossa, o, verso la parte del mezzo, un poco piegati, nella quale, rinchiusa la bestia, quando vorrà uscir fuori, col capo, e con gli occhi in quella percuota: e offenderalla in modo, che starà cheta, sanza volerne uscire. E se vorrai, che muoia, poni nel fondo molti pali aguzzati, o molta acqua, e morravvi dentro. Anche si può far la detta fossa in qualunque viottolo, con aiuto d'alcuna ribalta fatta di vimini, fermata sopra una stanghetta ritonda, che age 5 volmente si volga, in ciascun capo, con uno uncino fortemente fitto in terra, nel qual si volga. E questa ribalta sia dall'un capo ferma, dilungi dalla fossa un sommesso, nell'altra parte: ne' canti, e nel mezzo sieno appiccate pietre pesanti. Questa stia rilevata, quasi ritta, con una forca, la cui parte di sotto sia sur'un bastoncello piccolo, e sia nel mezzo della fossa attraverso, sopra un piccolo palicciuolo, da ogni capo, che sia fitto nella ripa della fossa, nella parte di sopra: e in su questo bastoncello si ponga una verghetta, per lo lungo della fossa, che sostenga l'erba, e la terra solamente, e dalla bestia, pressa, discenda, e 'l bastone, con la forca 6 e ribalta, faccia cadere. E questa ribalta di dì stia sopra la fossa, sì che l'huomo, che vi passa, non vi caggia dentro. Se il cane o 'l porco vi caggia, con una scaletta, con iscaglioni d'asse, potrà cavarsene.

D'alcuni

D'alcuni altri ordigni, co'quali si piglian le fiere. Cap. XXXIIII.

I Liofanti si pigliano in questo modo. Conciossiacosa, ch'e' non abbiano ginocchia, non posson giacere, ed imperò, quando voglion dormire, si s'appoggiano a grandissimi arbori, e s'addormentano. I cacciatori questi arbori risegano, ma non affatto, sì che cader possano per se, ma, appoggiandosi i Liofanti, caggiano; e quando rovinano son morti da' cacciatori. Gli orsi si pigliano in questo modo. L'huomo, armato, con arme di ferro, il capo, e da ogni parte coperto, con un coltello acuto allato, s'appressa alla selva, o altro luogo dell'orso: ed egli, verso l'huomo armato si dirizza, e abbracciasi con lui, e l'huomo con l'una mano, sguainato il coltello, il luogo del cuore fora, e uccidelo. Le volpi nelle tane loro si prendono, in questo modo. Hae il cacciatore un'alveo di pecchie, più lungo, che largo. Questo da un capo è chiuso con pochi fili di ferro, e dall'altro hae un'usciuolo dentro dalla parte superiore, gangherato per modo, che si possa dentro alzare, e non uscir fuora: e, cadendo questo usciuolo, di sopra alzato, si ferma, con un piccol fuscello. Questo strumento si pone nella tana della volpe, quando si sa, ch'ella v'è. E la parte, dond'è l'usciuolo si pone dentro all'entrata della fossa, e tutti gli altri entramenti da lato di fuor della fossa, che sogliono esser più, si chiudono. La volpe, volendo uscire, entra nell'alveo, non pensando da' fili sottili essere impedita, e così trae seco il fuscello, e l'usciuol si chiude, e tornando addietro, più fortemente è serrata, e ferma. Il cacciator, quando viene, se vuole, con un ferro acuto, l'uccide, o se vuole in pozzo, o in gran tino d'acqua porta l'alveo, e apre sopr'esso, e la fa rovinar nel detto pozzo, o in tino. I conigli si prendon così. Il cacciator faccendo suono, o strepito, gli fa fuggir nelle sue cave; ed imperocchè son paurosi, agevolmente fuggono alle lor fosse, acciocchè quivi stieno sicuri. E'l cacciatore pone allora una reticella alla buca, ben fitta in terra, e per l'altro buco mette un'animal domestico, il qual si chiama furetto, e la bocca ha chiusa con un frenello, acciocchè aprir non la possa, e i conigli non prenda, o mangi, e poi non volesse uscir fuori. Questo furetto è poco maggior ch'una donnola, ed è de' conigli proprio nimico: e così tutti i co-

ti i conigli fuor caccia, e così, uscendo, entrano nella rete, e son presi.

Come si pigliano i topi. Cap. XXXV.

I Topi si pigliano, e uccidono in molti modi. Uno modo è cō gatte dimestiche, che si tengono in casa: L'altro modo è, con trappole, che si fanno di piccol legno cavato, nel qual cade un'altro legno piccolo grave, e tiensi sospeso con un piccolo fuscello, sotto'l quale si pone un poco di cotenna di porco: e quando'l topo la piglia, scocca, e cade addosso al topo. Ma questo modo è si conosciuto da tutti, che non bisogna troppo spiegarlo. Anche si pigliano con un'asse levata, e sostenuta da un piccol fuscello, pigliando l'esca, scocca l'asse, e muore il topo. E ancora è un'altro modo. Quando in un nodo di canna grossa si fa da capo un'archetto con corda, nella quale sta un'ago grande, e nel mezzo della canna hae un foro, e dentro si pone la cotenna legata ad alcuna verghetta, e sì acconcia, che quando il topo, per lo foro, la cotenna muove, l'arco scocca, e l'ago fora il capo del topo, e tienlo. Ancora d'un'altro modo. Prendasi un vaso, donde non possano uscire, e facciasi mezzo d'acqua, la cui superficie si cuopre di spelda, che soprastà all'acqua, la quale il topo, vedendo, e non l'acqua, discende in quella, e anniega. Anche un'altro modo, che il vaso si cuopre d'una carta, e questa in croce si taglia, e nel mezzo vi si mette una cotenna di porco, e'l topo, volendo ire a quella, la carta si piega, e'l topo dentro rovina, e affoga, se acqua vi sia, e sanza acqua, in breve tempo si muor di fame, e la carta da se, per sua natura ritorna al suo luogo, e in questo modo molti se ne pigliano. Dicesi ancora dagli esperti, che se i topi, nel vaso, sanza acqua cadenti, lungo tempo viver si permettono, per molta fame costretti, si mangiano intra di loro. Il più poderoso divora il più vile: e se tanto si lasci, che rimāga il più forte solo, e questo si lasci andare, quantunque, in qualunque parte, ne truova, gli uccide, e manuca, imperocchè v'è avvezzo, e con agevolezza gli piglia, conciossiacosa, che da lui non fuggano. Anche s'uccidono con risagallo trito, mescolato con farina, o con cacio grattugiato, il qual volentieri rodono, e muoiono: ma vuolsi guardare, che non vi sia acqua presso, pe-

so ; perocchè, potendo bere, spesse volte campano. Prendonsi ancora, se sopra un vaso, donde non possano uscire, si ponga un bastoncello fesso per mezzo, cioè l'una metà per mezzo rotto, in modo, che se sostenga, ma non il topo, e una noce nel mezzo si ponga, tratta dal guscio, alla quale, quando va, il bastoncello rotto cade, e se acqua v'è, muore, e affoga, o s'uccida se non ve n'è. Se sotto la circonferenza d'una scodella, una noce da una parte rotta si ponga, e la rottura ragguardi dentro in modo, che quando la piglia caggia la scodella, ageuolmente riman preso. Modo migliore, da pigliare i piccoli, e i grandi, è questo. Prendasi due assi ben piane, d'un braccio lunghe, e larghe un sommesso, e quelle congiugni, e sieno distanti quattro dita, o poco meno, nella parte infima, con due piccole assicelle incastrate, da ciascun capo una, sì che di sotto a loro sia pari: e sotto quelle conficca una carta di pecora grossa, tagliata nel mezzo attraverso, ma presso al mezzo non confitta, e intanto ristretta, che possa in tra l'asse levarsi, acciocchè, se discendendo si torcesse, possa alla sua forma ridurcersi. Anche le dette due assi di sopra, ne' capi si congiungano, e sopra loro si tenga una assicella nel mezzo, avente un chiovo ritorto, al qual s'appicchi un pezzuol di cotenna di porco, o vero, che non s'appicchi la detta cotenna, ma nel mezzo delle dette assi sia appresso alla carta, e sì come una mestola forata, acciocchè, con la cotenna, agevolmente si rivolga. Questo edificio si ponga sopra a qualunque vaso di terra, o vero di legno, onde i topi uscir non possano: e ottimo è, che si sotterri in una massa di grano, o d'altra biada, sì che i topi, quando enterranno, e quando s'appresseranno alla cotenna, rovinino, e la carta discendente si rilievi: e di qual si voglia cosa, a che s'accostino, fanno lo stesso: ne le gatte, per quella strettura, potranno entrare.

Del pigliare i pesci, e prima, come si piglino con le reti. Cap. XXXVI.

NEl Mare, appresso del piano lido, spezialissimamẽte si prendon di molti pesci, con la rete, la quale molti scorticatoria chiamano. Questa rete è molto lunga e assai ampia, e fitta, avente corda dall'un lato piombata, e dall'altro suverata, sì che pos-

sa nel-

za nell'acqua stesa, e diritta stare. Questa rete con una navicella, infra'l mar si porta, lasciando a terra l'un capo, e sempre alcuna particella di quella discenda nell'acqua. E quando i pescatori saranno infra Mare, quanto la rete sarà lunga; allora accerchiando con l'altro capo, ritornino alla riva: e alcuni di loro discendano in terra, col capo della rete, e uno nella navicella ritorni, fuori del circuito della rete, e gli altri in terra: e da ciascun capo tirin la rete in terra: e quello della nave stia a mezzo della rete, movendo l'acqua, acciocchè i pesci, intra la rete compresi, vedendosi dalla rete tirare a terra, non saltin fuor della rete. E due pescatori, da ciascun capo, in terra stanti, traggano co' pesci tutta la rete alla riva. E spesse volte ne traggono molti piccolini, e grandi, e spesse volte de' piccoli pochi, o niuno, perchè in quel luogo non ve n'aveva. Anche si prendono in Mare, con una rete sottile non molto grande, legata a due pertiche, che alcuni, stando si nella navicella, aperta, la tuffan nell'acqua, e poco stante, co' pesci, la lievano. Anche si pigliano ne' fiumi, e in tutte spaziose acque, con rete, la quale alcuni chiamano traversaria, che è composta di tre reti, che le due son grosse, e rade, e quella del mezzo sottile, e fitta, ed ha nell'un lato piombo, e nell'altro suveri: e se sia molto lunga, abbia alcune zucche secche, acciocchè stia diritta nell'acqua. Questa rete si fa lunga, e corta, secondo la larghezza dell'acqua: e tiensi nell'acqua, per grande spazio, acciocchè, notando i pesci per l'acqua, percuotano nella rete: la qual rete rada passando, avvolgonsi di poi nella fitta, sì come gli uccelli nella ragna sopraddetta. Anche si pigliano con rivali reti in poca acqua, e la rivale rete è piccola, e minuta, annodata con due mazze, le quali il pescator tien con mano, e aperta, per l'acqua, la porta, e presso alla riva co' pesci racchiude. Anche si pigliano con giacchio, il quale è rete sottile e fitta, ed ha forma tonda: intorno alla circonferenza impiombato, e ravvolto hae nel comignolo una lunga fune: e questa rete il pescatore, sopra'l manco braccio tien chiusa, e nell'acqua aperta la gitta: la quale subitamente al fondo discende, e tutti i pesci, che vi son sotto, racchiude: e quelli, quando la trae con seco, racchiusa, prende. Anche si piglian con la negossa, che è una rete a modo della rivale, ed è annodata a una pertica con due bastoncelli atanti da una parte. Questa rete, stan

 do il pe-

do il pescator fuor dell'acqua, la mette ne'luoghi cheti, e co' pesci la lieva, e spesse volte sanza essi. E alcuna volta, intorno a erba, e pruni, presso a terra, la mette, e con una pertica, percotendo nell'erba, i pesci occultati vi caccia dentro. Anche se ne pigliano molti in luoghi stretti di valli, con rete, la qual chiamano cogolaria, la qual rete è grande, forte, e fitta, ed ha entramento ritondo, e largo, e a poco a poco si ristrigne infino alla coda, la quale è molto lunga, ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di pesci, e tornar non possono. Questa rete si pone con due grosse pertiche nel detto luogo stretto, intorno al quale è da ogni parte forte chiusura di legname, insino alla ripa, alla quale le dette pertiche s'annodano. Questa rete il dì, e la notte si tien quivi nell'entramento, rivolta alla parte di sopra: per questo luogo al postutto, niuno pesce, che venga di sopra vi può passare, che nella rete non rimanga, conciossiacosa, che niun luogo vi sia aperto. Discendono adunque tutte nella bocca aperta della rete: e poi nella coda stretta. Il pescatore, alcuna uolta, interposti alquanti dì, va al sopraddetto luogo, e la coda della rete trae nella nave, e aprela: e alcuna volta truova tanti pesci, e massimamente anguille, che sono aggomitolate, conciossiacosa che d'amore ardano, o vero scardini, che adunati vanno, che a pena la navicella tener gli può: e tutte l'altre sorte di pesci, che stanno in cotali acque, si pigliano in quella, ma non in simile quantità. Anche si pigliano nelle valli di molti pesci, ne'luoghi aperti e profondi, dove spezialmente i grandi dimorano, con una rete, la quale chiamano degagum, la quale è lunga, e larga, e gittasi nel fondo, e strascinasi un pezzo, e poi si cava fuor con li pesci. Anche si pigliano in valli larghe, e non profonde, molti pesci di diverse generazioni, che si ritruovano in cotali acque, in questo modo. Hanno i pescatori gradelle, o vero gabbiuole, gran quantità, fatte di canne di paduli, con le quali chiudono grandi spazij delle valli, non profonde, con aiuto di pali, lasciate piccole aperture, in molti luoghi, alle quali pongono reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda, co' suoi recettacoli, stretta, nella quale possono entrare, e non uscire. Queste reti sempre il dì, e la notte lasciano, e quasi continuamente. La mattina, le cavano con pesci, i quali, per li luoghi spaziosi, notando, speravan poter passare. Fannosi ancora

6

7

8

di que-

di queste graticce ravvolte, sì che i pesci, che v'entran non sanno uscire: ma quindi si traggono, con una piccola rete, posta in capo d'una pertica biforcuta.

Come si piglino i pesci con ceste, e altri strumenti fatti di vinchi. Cap. XXXVII.

1 *I Pesci si pigliano con ceste di vimini, che da capo son larghe mezzolanamente, e da piede strette, le quali i pescatori, stanti nell'acqua, per lo fondo, le menano, a modo delle reti ripali: e alcuna volta cotali ceste, ma più leggieri, si pongono ne' capi delle pertiche, e tiransi per l'acqua torbida, standosi in terra, sì come di sopra de' negossi abbiam detto. Anche di vinchi si fanno nasse ritonde, e larghe, con l'entramento dentro stretto, e di fuori ampio, che 'l dì, e la notte, col peso d'alcuna pietra, si lasciano nel fondo dell'acqua, e hanno alcuna vite, nella coda, legata, con che si traggono: ma di due forme si fanno. L'una è, che di dentro sia* 2 *molto ampia, ritonda, nel cui fondo si pone creta molle, e granella, in quella inframmesse, alle quali entrano alcune generazion di pesci, per cagion di cibo, e quindi non sanno uscire. L'altra è tutta stretta, e lunga, ma nell'entramento mezzanamente aperta, e nel mezzo molto stretta: e poi è larga, e nella coda strettissima, nella quale entrano, non per cagion di cibo, ma acciocchè quivi occultamente dimorino, e di niuna uscir sanno.*

Come si piglino i pesci con l'amo, e in altre guise. Cap. XXXVIII.

5 *C On l'amo si pigliano i pesci, in tre modi. L'uno è, quando in quello si pone un piccol pesce vivo, col quale si pigliano i pesci rapaci, che inghiottiscono l'amo col pesciuol vivo. Questo amo si richiede, che sia di rame, grande, e forte, con forte cordella, ravvolta di filo, appresso lui, acciocchè non possa rodersi: e la sua corda s'annoda ad un fasciuolo* paneriatum, *e nell'acqua stante, con l'amo, e col pesciuol vivo si lascia star tutta notte. Il pesce preso fuggir di lungi, od occultarsi nel fasciuolo è impedito, e così la mattina da' pescatori è trovato. Il secondo modo. A una funicella*

vicella di peli bianchi di setole di cavallo s'annoda un'amo, e quello, alla sommità d'una verga sottil, s'annoda, e intorno a quell'amo un cibo, che da' pesci maggiormente s'appetisce, si ravvolge, che non si vegga l'amo, e poi si gitta nell'acqua, come manifesto è a tutti. Ma in questo da osservare è alcuna cautela, cioè. Che'l pescator sappia, che esca ciascuna generazion di pesci più appetisca, in ciascun tempo dell'anno, imperocchè quel medesimo, secondo la varietà del tempo dell'anno, diversi cibi addomanda: la qual cosa si può sapere, sparando i pesci, e guatando nelle budella, che esca v'è: e così diverse esche, ora una, ora un'altra, secondo le stagioni pongono. Anche vale contr'alla malizia de' pesci, che l'esca appiccata alle lenze non voglion prendere, s'egli hae la verga, e la lenza sanza amo, con la quale spessevolte gitti, alla quale alcuni, men canti, vengono, e portannela: la qual cosa, quando molte volte auranno fatto, l'amo poi vi metta, eziandio i maliziosi vi s'appressano sicuramente. Il terzo modo si serva nell'acque profonde: imperocchè in quelle l'amo con mano si gitta, legato con lunga lenza, che abbia un poco di piombo, per un braccio appresso all'amo, sì che discenda al fondo, e quivi si tenga, e massimamente in acque correnti, cotale lenza si tenga con mano, appiccata al dito grosso, da quel che sia nella nave, o vero ponte. E quando sentirae il pesce pigliar l'amo, fortemente tragga, prima, acciocchè si ficchi nella sua bocca, poi a poco a poco tragga tanto, che quello pigli con mano, il quale sarà radissime volte piccolo, conciossiacosa che solamente i grandi dimorino in fondo, avvegna che alcuna volta discorrano, per la mezzana, o ver di sopra. Con gli spaderni si pigliano, e massimamente tinche: e sono tre agora di rame ritorte, e insieme legate, le quali, con alcune corte funicelle si legano, e pongonsi a una fune, non molto di lungi l'uno dall'altro. A questi si pone code di granchi, o lombrichi grossi, e nell'acqua la sera si gitti distesa, e la mattina le tinche prese si tolgono. Con calcina viva si pigliano i pesci, s'ella si mette in un sacco, ed in acqua stante, in piccol luogo, rinchiusa: e questo sacco da due nell'acqua, per tutta la fossa, si scuota: e per questo tutti i pesci, quasi ciechi, verranno a galla, e con mano agevolmente si prendono. Anche si pigliano i grossi pesci con la fiocina in acque chiarissime. E la fiocina uno strumento

mento

mento di ferro, con molte punte, delle quali punte ciascuna hae una barbuccia, che ritenga: e sono alquanto spartite tra loro: il quale il pescatore hae in capo d'alcuna asta di lancia, e va con esso chetamente in nave per l'acqua, e quando il pesce vede, fortemente il fiede, e confittolo, il tiene. E quello stesso farebbe, chi stesse in terra, e nell'acqua torbida, se si vedesse il pesce.

INCOMINCIA L'VNDECIMO LIBRO

Delle regole delle operazion della villa, repetendo in brevità le materie trattate ne' Libri precedenti.

NE' libri di sopra diffusamente è detto d'ogni operazion della villa, ma imperocchè la memoria degli huomini è brieve, e delle cose singulari a molti non basta, imperò è paruto utile le materie de' trattati, che si posson generalmente esprimere, secondo l'ordine del libro, di conchiudere in brevi regole, sì che la sola notizia delle più cose s'abbia generalmente nella memoria.

Della Villa. Cap. I.

GLi esercizi della villa richieggono fortezza d'abitatori, industria, e acconciamento d'operatori, ed imperò la sanità del luogo spezialmente si dee cercare, e dell'aria, e del vento, e del

sito del-

sito della terra: e la bontà dell'acqua dimostra il luogo abitevole, fecondo, e sano. L'huomo savio, che dee comperare il podere, innanzi a ogni cosa, consideri la salute del luogo, acciocchè, dopo il comperamento, e fattura di case, quando sarà la pecunia spesa, non ne seguiti tostano pentimento, con detrimento delle persone, per cattiva aria, o per danno della cosa familiare.

Dell'aria. Cap. II.

L'Aere è caldo e umido, se niuna cagione strana lo muterà. Quell'aere è buono, che non è putrefatto, e non ha eccellenza di caldo, ne d'altra inegualità, ma in tutte queste cose si truova eguale, o vero all'egualità prossimano. L'aere temperato e chiaro, dà sanità agli abitatori, e conservagli, e le piante proporzionalmente megliorano, e fruttificano. Ma l'ineguale, e quello, che de' vapori de' laghi, e degli stagni sì si conturba, adopera il contrario, e conturba l'animo, gli umori mescola, e le piante corrompe. Ogni aria, che tosto s'affredda, quando 'l Sol tramonta, e tosto si scalda, quando si lieva, è sottile: contraria, e converso. L'aria peggior di tutte è quella, che 'l cuor costrigne, e la respirazione rende angosciosa. La salubrità dell'aria dichiarano i luoghi liberi dalle basse valli, e liberi nelle notti dalle nebbie, e' gli sani corpi degli abitanti.

De' venti. Cap. III.

I Venti meridionali, assolutamente considerati, son caldi, e umidi: i settentrionali freddi, e secchi: gli orientali, e gli occidentali, quasi temperati. Ma, in alcun luogo, i meridionali son freddi, quando dalla parte del Meriggio saranno monti nevosi, e i settentrionali caldi, quando passano per riarsi diserti.

Dell'acqua. Cap. IIII.

L'Acqua è fredda e umida, se alcuna cagione estrinseca non la muta. L'acque delle fonti della terra libera, nella quale niuna dell'estrinseche disposizioni o qualità soprasta, son di tutte altre migliori. L'acque petrose son buone, e non impuzzoliscono

agevolmente, per terrestre corruzione. L'acque de' fiumi correnti son dell'altri migliori, se sopra terra puzzolente, o lacunosa non passino: e quelle, che verso Levante corrono, e molto dal suo principio s'allungano, sono di tutte migliori. E quelle, che al Settentrione vanno, buone sono, ma quelle, che al Meriggio, o al Ponente vanno, son ree, e massimamente, quando traggono venti meridionali. L'acqua lodevole è, nella quale le cose tosto si cuocono, e non ne rimane, ne odor, ne sapor niuno. Dell'acque d'una medesima disposizione, quella, ch'è più lieve, miglior si giudica. La sublimazione, e la distillazione, e la decozione, l'acque ree rettificano. Dell'acque, lodevoli sono l'acque piovane, e massimamente quelle, che vengon co' tuoni di State, avvegnachè, per la loro sottigliezza, si corrompano leggiermente. L'acque de' pozzi, e de condotti, a comparazion dell'acque delle fonti, non son buone, e massimamente quelle, che passano per cannelle di piombo. L'acque pessime son le lacunali, e paludali, e quelle, che tengono mignatte, e tutte quelle, alle quali si mischia alcuna sustanzia metallina, e le grosse sono de' ghiacci, e delle nevi. L'acqua temperatamente fredda, a' sani è miglior di tutte. L'appetito commuove, e fa lo stomaco forte: la calda il contrario adopera. L'acque salate fanno dimagrare, e diseccano: le torbide criano la pietra, e l'oppilazione. Se la bontà dell'acqua, o vero malizia, per ragione, non può discernersi, guardisi alla sanità degli abitatori.

Delle qualità del paese. Cap. V.

LA caldezza, e la freddezza del luogo, e la disposizion dell'umidità, e della secchezza, l'altezza, e la bassezza, l'assai acque, e le poche, la lor malizia, e bontà, la vicinanza de' monti, paduli, lacumi, e del Mare, e ancora la disposizion della terra, la quale sia fangosa, o umida, o metallina, nerosa, o petrosa, del sito dimostra la qualità. Gli abitanti ne' luoghi caldi anneransi le lor facce, e capelli, e ne lor cuori son timidi, e tosto invecchiano. Ne' luoghi freddi son di maggiore ardire, e meglio smaltiscono: e, se 'l luogo è umido, saranno grassi, carnosi, teneri, e bianchi. Quegli, che dimorano ne' luoghi umidi, sono di bella faccia, e vengono loro continue febbri, e, quando s'esercitano, tosto s'allassano. Ne' secchi si seccano i polmoni, e offuscansi i corpi. I dimoranti ne' luoghi al-

ghi al-

ghi alti abitabili, son sani, e forti, e sostengon molta fatica, e vivono lungamente: ne' luoghi bassi, il contrario. Gli abitanti ne' luoghi pietrosi hanno l'aria di Verno molto fredda, e di State calda, e i corpi loro son molto forti, e pilosi: molto vegghiano, e sono inobbedienti, e di ma' costumi. E in loro in battaglia fortezza, e nell'arti sollecitudine, e acutezza. La città scoperta dall'Oriente, e dall'opposita parte coperta, è sana, e di buono aere: il contrario sito abbiente, è inferma. L'abitudine degli abitatori, secondo santà, e infertà, significano le qualità del sito.

Delle case. Cap. VI.

LE case, e le tombe, e l'aie, e le corti, debbono esser fatte grandi nella villa, secondo le facultà del signore, e quantità degli animali, i quali vi debbono esser nutriti, e de' frutti da portare a quelli. Sieno sicure, e forti, con fossi, mura, e spine, secondo la potenza del signore, e l'opportunità del luogo, e sicure da' ladri, e dagli assassini. Ne' guernimenti delle tombe non sieno piantati arbori, che 'l guernimento non sia guasto, per la 'ngordigia de' frutti: e non sia proccurato accrescimēto d'alcuni arbori, in cotal guernimento, ma tutti gli arbori sien convertiti a fortezza di guernimento. La dilettazion de' signori, addomanda, nelle ville, sicurtà e bellezza. I fondamenti delle case deono esser più larghi, che la parete, e profondi, infino alla terra soda, la quale, se venga meno, basti la quarta parte di quello, che si sa aver messo sotterra. La rena, la quale, stropicciata con mano, stridisce, e la quale, sparta in panno lino candido, non lascia alcuna cosa di sozzura, è buona a colui, il qual fa murare. In due parti di rena è da mescolare una parte di calcina, e, se saranno mescolate igualmente, sarà materia fortissima. Se nella rena del fiume metterai terza parte di terra creta, farà opera maravigliosamente soda. I legni son buoni per gli edifici, i quali son tagliati del mese di Novembre, e di Dicembre, e massimamente se sien tagliati, oltre alla midolla, e sieno lasciati alquanti dì sopra le radici. E quegli son molto durevoli, i quali sono tagliati de' monti, dalla parte del Mezzo dì.

De' pozzi. Cap. VII.

IL pozzo, se la fonte vien meno, si faccia in luogo convenevole, del mese d'Agosto, o di Settembre, rimosso da ogni letame, e palude: e quando l'acqua sarà menata d'altronde, diligentemente debbono esser proccurati i ricettacoli dell'acqua, acciocchè la vena piccola faccia sufficiente copia. Ove facciamo citerne, mettiamvi anguille, e pesci di fiume, i quali, per suo notamento, muovano l'acqua continuamente, e preservin da corruzione. Dove usiamo l'acque de' fiumi, sicura cosa è aver piccole citerne, con sabbione, il quale le purghi dalla terra, e rendale chiare.

Della presenza del signore. Cap. VIII.

LA presenza del signore è frutto del campo: e quegli, il quale abbandona la vigna, è abbandonato da lei. La 'mportuna voracità de' lavoratori niuna cosa teme, se non la presenza del signore, e la cautela.

Della terra. Cap. IX.

LA terra naturalmente è fredda e secca, ma accidentalmente spesse volte si muta, per le cose, che n'escono. Nelle terre è da cercar la fecondità, e che bianca, e ignuda non sia la zolla, ne magro sabbione, senza mistura di terra, ne sola creta, ne polverenosa, ne magrezza pietrosa, ne salsa, o vero amara, o vera uliginosa, ne valle molto coperta. Ma sia la zolla putrida, e quasi nera, e a coprirsi dalla gramigna, e dal suo spandimento, sufficiente. Le cose che produce non sieno scabrose, ne ritorte, e non abbiano bisogno di sugo naturale. La terra utile a far del grano è quella, la quale naturalmente mena ebbio, giunco, gramigna, trifoglio, calamo, pruni grassi, susini salvatichi, lappole, farfari, cicuta, malva, ortica e simili salvatiche erbe, le quali, per larghezza, e grassezza di foglie, dimostran la terra allegra, e fruttifera. Alle vigne è utile la terra, che di corpo è alquanto rada, e risoluta, la quale fa virgulti belli, lunghi, e fruttiferi: non torti, ne deboli, ne sottili. Il sito della terra non sia sì piano, che l'acqua

vi covi.

vi covi, ne sì repente, che tutta se n'esca, ne sì arido, che senza troppo tempesta e caldo, ma in tutte queste cose la mezzolanità si richiede, e sempre è utile, quando è agguagliata. Nelle fredde provincie, dal Levante, o dal lato meridionale, e nelle calde dal settentrionale, il campo dee essere opposto. La parte inferior delle terre è grassa, e grossa, e fredda: la superficie magra, sottile, e calda. Quattro son le generazion de' campi, cioè: sativo, consito, pascuo, e novale. Sativo è grassissimo, e seminasi ogni anno. Ogni campo che è caldo e umido, e ha la superficie molle, non porosa, è agevole a coltivare, e fruttifero. Dopo questo è da eleggere il grasso, e spesso: e se questo campo è lavorato, avvegnachè voglia gran fatica, rende buon frutto. Quella terra è pessima, che è spessa, secca, magra, e fredda. La terra secca diventa sterile, per l'arsura, e la salsa, o vero amara, non riceve mai medicina: ma quella, che, per superfluo umore, è infeconda, con fosse convenienti si sana. I colli de' monti sostengon secco, e le valli hanno grassezza, per l'umore, che vi discende. Ed imperciò questi cotali campi si deono solcar per traverso, acciocchè ne' solchi stia la grassezza rattenuta. Non si voglion romper le zolle, acciocchè le sopravvegnenti piove furiose, non menin le terre mosse, col seme, alla valle. Novale è il campo, che prima alla coltivatura si mena, o che si mena alla prima virtù, per riposo d'un'anno, o vero di più. Non si conviene alle piante il campo polveroso, e secco, imperocchè la pianta richiede luogo di continua solidità, nel quale radichi, e chiarisca, e fruttifichi.

Dell'arare, e affossare. Cap. X.

Dell'arare, e cavare sono quattro generali utilità, cioè. L'aprir della terra, ragguagliarla, mescolarla, e minuzzarla. Deesi aver cura, che 'l campo non s'ari fangoso, se già non fosse troppo secco: imperocchè la terra fangosa, la quale è lavorata, secondo che s'è detto, non può esser ben lavorata in tutto l'anno. E la troppo secca è molto faticherole, e non si può tritar, come si conviene. Se il campo, che ha sostenuto gran secco, s'arerà, per una piccola acqua, che 'l bagni, si dice, che fia steril tre anni. Il campo forte, e di cattive, e di bastarde erbe ripieno, si vuole arar quattro volte, ma al poroso netto e sottile basta una, o due volte.

Ogni

Ogni campo ha assai delle tre, o delle quattro arature, e rende il frutto proporzional, secondo il suo numero. Quante volte il frutto avanza il guiderdone della fatica, è da soprastare al cultivamento, ma se la fatica avanza l'utilità del frutto, cotal luogo è da abbandonare. Ne' luoghi secchi, i campi più avaccio si fendono, ne gli umidi più tardi. Quegli, il quale, arando, lascia intra i solchi la terra non lavorata, nuoce a' frutti, e distrugge l'abbondanza delle terre: e più feconda è la poca terra ben coltivata, che la molta mal lavorata. Da guardare è, che intra i solchi non si lasci terra non mossa, e le zolle son da disfare con martelli. 3 *Nel campo si perdon le' nteriora, se non si cultivan l'estremitadi. Se il campo è pietroso, si raccolgano i sassi in di molti luoghi, e potrassi arare. Il giunco, gramigna, e felci, e tutte altre erbe nocive, del mese di Luglio si vincono, per ispessa aratura, o per seminatura di lupini.*

Del seminare. Cap. XI.

NElle terre fredde si dee seminar nell'Autunno per tempo, acciocchè le biade prendano alcuna fortezza, innanzi all'avvenimento del Verno: ma nel caldo, e grasso campo s'indugi si quanto si può, acciocchè la tosta sementa, per fecondità delle male erbe, non affoghi. 1 *Il campo troppo umido dee esser seminato nella Primavera, e non nell'Autunno, al quale si convien fave, o vero lino, le quali cõsumino la superflua umidità, con le radici divelte. Qualunque cosa si semina nella Primavera, ne' luoghi caldi, più per tẽpo sien seminate: ne' freddi più tardi. L'Autunnal sementa vuole il contrario. I sottili campi, o vero acquidosi, si seminan più per tempo, i grassi più tardi. Ancor gli acquosi, nell'Autunno si seminano avaccio.* 2 *Se'l campo molto grasso, e fruttifero non si semini ogni anno, non solo una volta, ma molto abbonda d'erbe bastarde, per sì fatto modo, che, senza fatica grande, non si medica. Ogni grano in terra uliginosa, dopo la terza seminatura, si converte in segale. In catuno seme son due cose, cioè: La virtù formativa, la quale è dal Cielo; e la sustanzia formale, la qual riceve figuratamente nella pianta, e negli organi della pianta. Ogni sementa dee esser fatta, quando il seme ha maggiore aiuto dal Cielo, e questo è nella prima età della Luna, perchè allora è aiutato* 3

dal cal-

dal caldo, e umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna insieme. Ogni seminatura, la quale è fatta, quando il Sole da Ariete va in Cancro, è perfetta: e l'autunnale: allora le radici, si moveranno in debita quantità della sua sustanzia. E quelle della Primavera, le quali son nella concavità della terra, allora metteranno, e, aiutate dal Sole temperato, germoglieranno, e fioriranno, anzi al tempo della siccità della State. Ma da guardare è, che i semi, oltr'a misura, non si gittin nel campo, che, se si farà, verranno stentati, e non faran prò. Ed è da guardare, che i semi, i quali son seminati, non sien corrotti: ma quelli sono ottimi, i quali non abbiano più d'un anno. Le generazion di tutti i piantoni, e delle biade sien belle, ma nella tua metti le cose provate, imperocchè nella nuova generazion de' semi, anzi l'esperimento, non è da porre tutta speranza. I semi più avaccio tralignano, degenerano, e imbastardiscono ne' luoghi umidi, che ne' secchi. Ogni legume si vuol seminare in terra asciutta, ma solo le fave deon seminarsi nell'umida. Avvegnachè ne' campi temperati sia da seminare, nondimeno se fia gran secco, i semi gettati non si conserveranno meno ne' campi, che ne' granai.

Dell'acqua da innaffiare. Cap. XII.

L'Acqua miglior di tutte a innaffiare i campi, e a maturare il letame, è la paludale, o vero delle fossora, ragunata di piove, e di ragiada. Anche alle piante l'acqua de' pozzi, e delle fonti, poichè l'aira è scaldata allo splendor del Sole, fa prode.

Del letame, e del letaminare, e del tramutamento delle piante. Cap. XIII.

PEr lo troppo umido e grasso letame, la sustanzia della pianta diventa infetta di putredine, e di nascenze, e 'l sapor del frutto si muta in peggio, e riempiesi di soperchie foglie, e di molli ramucelli, sanza frutto. Ottimo letame è quasi quel di tutti gli uccelli, e d'animali di quattro piedi, il quale sia in via a corrompersi, e non ancora abbandonato dal calor naturale, ne incenerito. Il letame nutrica più la pianta, che 'l cibo l'animale, che si nutrisce di quello: imperocchè la natura delle piante, meglio, per letame, che

per al-

per altro modo, si muta. La fredda, e umida terra, ottimamente s'ammenda, con arder la seccia, e mettervi cenere. Il raunamento del letame dee aver suo luogo, il qual dee abbondar d'umore, e, per lo puzzo, sia rimosso dal ragguardamento del signore, e dalla corte. Le ceneri, in luogo di letame, ottimamente si spargono. Ne'campi lo sterco, che sta per un'anno, è utile assai, e non crea l'erbe: ma, se è più vecchio, fa poco prò. I recenti letami fanno pro a'prati, ad abbondanza d'erbe. I purgamenti del Mare, se si lavano con acqua dolce, si posson mescolar con altro letame. I cãpi del monte si voglion letaminar più spesso, che que'del piano: nel campo più raro, quando la Luna scema, imperocchè, se questo si fa, nuoce all'erbe. Non si dee di State gittar letame più il dì, che si possa arare, ne si dee mettere a un otta troppo letame, ma poco, e spesso. Il campo acquoso richiede più letame, che'l secco. Se mancasse letame, si metta, ne'campi sassosi creta, ne'freddi, argilla, ne'pietrosi, o troppo spessi, sabbione. Questo fa prò alle biade, e fa bellissime vigne. O si seminino lupini, i quali, quando saranno venuti, quasi a debito crescimento, si rivoltino. Il fango tolto del fondo de'laghi, e de'paludi, fa il campo grasso, e fruttifero, ed è al postutto ottimo nutrimento delle piante. Il letame macero in temperata palude, ed in umidità putrefatta, e mescolato cõ convenevole sterco, è ottimo. I campi de'colli, nella parte superiore, molto e spesso, e, nel mezzo, poco e di rado, son da letaminare. Nella parte sotto, di letame non abbisognano.

D'alcuni principi delle piante, e loro operazioni. Cap. XIIII.

SEtte cose sono, senza le quali al tutto niuna pianta nasce, cioè: triplice calore del cerchio celestiale, del luogo, e del seme: e triplice umore, cioè di materia seminale, di terra, e di piova, di sopra vegnente, e d'aere contenente. L'opere delle piante sono nutrire, crescere, e generare. Il ventre degli arbori è la terra, nella quale lasciano ogni impurità. Gli arbori ficcano le radici in giù nella terra, acciocchè di quella, sì come dallo stomaco, traggano nutrimento: e se quelle solamente spargeranno alla superficie, tosto si seccano. Certo è gli arbori non sempre crescere, benchè abbiano le radici nella terra, imperocchè ogni cosa, la quale è secondo

natura,

natura, ha nel suo genere quantità diterminata, intra due termini di grandezza, e di picciolezza. Le piante, succiando, per li pori hanno il nutrimento, e di quello, che dalla parte di fuori si lieva in gemme, formano ciò, che generano. Le piante, le quali hanno radici porose, e calde, attraggono più nutrimento, che non possono digerire, e imperò generano frutti, i quali tosto infracidano, se l'umido superfluo non sia menomato. Tutte le piante, le quali hanno gran midolla, son nutricate della midolla, per pori trasversali: ma quelle, che hanno piccole midolle, son nutricate per pori, i quali vanno insin sù, per ritto. La moltitudine de' rami procede da abbondanza di nutrimento, e dal Sole, che le percuote per tutto, il qual tira il sugo, e fallo uscir fuori. La carne, o vero la polpa ne' frutti è fatta dalla Natura, acciocchè 'l seme, che cade in terra, sia letaminato da lei, e più agevolmente s'avanzi. Gli arbori molte volte fanno frutto di due anni, in due anni, per difetto di nutrimento, e per la virtù consumata, le quali cose sufficientemente nutrir non possono i rami, e i frutti, se non saranno rinnovati, per sufficiente riposo. Ogni pianta, che del seme nasce, è salvatica, imperocchè 'l seme procede dalla radice, che è salvatica, e passa per lo stipite, e per li rami, acciocchè la virtù di tutto l'arbore acquisti, e possa generare simile a se. Quando alcuna radice si taglia da quella, il più delle volte ne nascono altre, che la pianta nutriscono, in luogo suo. Se l'arbore vecchio, o molto consumato si taglia, debolmente pullulerà, e producerà solamente gramigna, o funghi. De' salvatichi arbori i frutti son molti, ma, i più, aspri, per la secchezza del nutrimento. De' dimestichi son più pochi, ma son maggiori, e più dolci, per la contraria ragione. Ogni pianta maschia, prima che la femmina, pullula, per lo caldo, che più fortemente la muove, e le foglie sue son più strette, per la secchezza del maschio. Alcune piante impedimentiscon l'altre in generazione, ed in frutto, sì come il nocciuolo e 'l cavolo la vite, e 'l loglio la biada, e 'l noce poco meno che tutte l'altre, per la sua mortalissima amaritudine: ed imperò il più delle volte vuole essere schifata la piantazione, e la sementa di diverse cose insieme. Ogni pianta abbisogna di quattro cose, cioè: umido seminale, luogo terminato, conveniente umor d'acqua e temperato, che la nutrisca, ed aere simile a se, e proporzionale, acciocchè ben nasca, e cresca. Le piante nel caldo tempo crescon per l'ombra della notte

e per lo caldo del Sole si fanno sode e legnose. Le piante, nel tempo del Verno, raunano l'umor nelle radici: nella State lo spargon fuora, e accrescono i rami. Tutte le cose, che nascono nella superficie della terra, de' vapori, di sotto alla superficie della terra pertinenti, nascono. I frutti de' monti son più saporiti, che que' de' piani, imperocchè in loro è meglio compiuta la digestione. 6

De' pori delle piante. Cap. XV.

IL sugo è umor per li pori delle radici attratto, per similitudine della pianta, per digestivo calore terminato a quella nutrire. Le radici, quanto a tirare il nutrimento, sono simili alla bocca: ma imperocchè infondono calor vivifico a tutta la pianta, similitudine hanno del cuore. Le midolle son nelle piante, sì come la nuca negli animali. I nodi son creati in tutte le piante molto midollosi, e concavi, acciocchè ritengano il nutrimento, e lo spirito: per li quali convien, che vivano, e crescano infinattanto, che sarà convenientemente digesto. Le cortecce nelle piante sono sì come il cuoio negli animali, il quale non è generato per tessitura, e ordinamento di vene, ma per umor terrestro, mandato alla superficie. La materia delle foglie è umore acquoso non ben digesto, alquanto cō feccia della terra mescolato, con le quali la sagace natura difende i frutti dal superchio fervor del Sole. La materia del frutto è vapor secco ventoso a perpetuar la spezie delle piante, generata nell'anima vegetabile. La sustanzia de' fiori è generata d'umido più sottile, perfettamente digesto, il quale prima, bollendo, per lo calore, va innanzi al nascimento de' frutti. 8 8

Della generazion delle piante. Cap. XVI.

ALcune degli arbori, e dell'altre piante si generano piantate: alcune per seme, e alcune per commistione degli elementi, e virtù celestiale. I rami, i quali son piantati sanza radice, se saranno di sustanzia soda, si fendano di sotto, quando si pongono, acciocchè più agevolmente attraggano il nutrimento. L'arbore, il cui seme sarà debole, diventerà migliore de' rami, e delle radici, che del seme. Le piante umide, acquaiuole, e molli, in qualunque modo sien fitte in terra, agevolmente metton radici, e diventan grandi. 8

grandi. Qualunque piante son calde, avvegnachè sien dure, di-
2 vetan buone de' rami fitti in terra, imperocchè la lor caldezza for-
temente attrae il nutrimento. I rami degli arbori di soda sustan-
zia, quando si piantano, a lacerargli, s'appiccan meglio, che ta-
gliati, imperocchè i pori hanno più aperti, per gli quali attraggo-
no il nutrimento. Tutte le piante, che hanno i frutti aromatici, cal
di, e secchi, più convenientemente si piantano ne' monti: ma quel-
li, i quali fanno i frutti sodi e umidi, si deon più tosto porre, o se-
minar nelle valli. Gli arbori, i quali fanno piccol seme, e debole, si
posson seminare, e piantare: ma quegli, che si seminano, son più
pericolosi, e più penano a venire a perfezione, e anche ne nasce
3 pianta salvatica: de' rami più tosto s'avanza, e quindi nasce di-
mestica, non salvatica, se di dimestica si toe il ramo. Gli arbori,
che fanno seme grande, e forte, pervengon meglio di quello, che de'
rami. Gli arbori, li quali non fanno alcun frutto, solamente diven
tan buoni de' rami, o delle piante, con le radici. Se il luogo da se-
minare non è sicuro dagli avvenimenti degli animali, i quali rodo-
no; in alcun luogo chiuso convien nutrire i rami, e i semi per due
anni in terra soluta, e dolce, e alquanto letaminata, poscia l'arbo-
re sia traspiantato a' luoghi disposti. Ogni novella pianta, nel tem
po del gran caldo, sia aiutata, con ispessa cavatura, e con bagna-
4 mento. Gli spazi tra gli arbori, e le viti son da lasciare, secondo
la grandezza degli arbori, grassezza del luogo, e usanza del pae-
se. Ogni pianta, che è nel suolo asciutto, o vero inchinevole, si
pianti più profonda, e nell'umido e basso, meno. Se la piantagio-
ne fia in terra cretosa, mescolivisi sabbione, e nel sabbione creta:
ma nella magra convien por più letame. Quando la pianta si tra-
spone, s'ella non fia piccola, sia opposta a quelle parti del Cielo, co
me era imprima. Quando poni la pianta nella fossa, taglierai del-
la radice quello, che troverrai rio. Quando si pianta convien guar-
dare, che la terra non sia troppo molle, o secca, ma sia più tosto
5 secca, che molle. Le traspiantazioni ne' luoghi aridi, e montuosi
si facciano innanzi al Verno: negli umidi e nelle valli, la Prima-
vera: ne' temperati, nell'uno e nell'altro tempo. Se si semina del
seme degli arbori scelgasi i migliori, e di Gennaio si pongano af-
fondo quattro dita, e non più: e se'l luogo fia caldo, e secco, d'Ot-
tobre, e di Novembre. I rami, che si piantan sanza radici, me-
glio pruovano, se si pongono di Marzo, conciossiacosa che già sia

venuto il sugo alla corteccia, o nel mese d'Ottobre, quando lo spirito vivifico della pianta, non ha ancor fugga alle radici. Il ramucello, che si pianta non è da torcere, ne in alcun modo da tormentarlo: ma, se sarà di soda sustanzia farà prò, se parte se ne fenda di sotto, o nella fessura si metta piccola pietra. I rami da piantare, sien lieti, sugosi, netti, spessi di gemme, con molti occhi, e recati a una materia. I rami da piantar, che son troppo lunghi, quando si pongono, si taglino nella sommità, e riducansi a convenevol lunghezza, come nel salcio, nella vite, nell'ulivo, e negli altri arbori simiglianti. 6

Dello innestare. Cap. XVII.

O*Gni innestamento è migliore in arbore simile, secondo generazione: come di pero in pero, e di vite in vite. Nel troppo duro stipite lo innestamento è inconvenevole, imperocchè non può mettere in lui le vene radicali, ma in quello, dove è poca durezza, e molta sugosità, ottimamente s'appiglia. Le marze da innestare sieno, sanza frutto, sugose, nate di fresco, con fitte gemme, e assai occhiate: e dalla parte Orientale dell'arbore più tosto, che da altra parte, tagliati. La diversità nelle mele, nelle pere e in tutti gli altri frutti, procedette dallo innestamento degli arbori di quella medesima spezie. Lo innestare ne' grandi arbori, ne' quali la corteccia è grossa, e grassa, è da fare intra'l legno, e la corteccia: ma ne' sottili si fa più acconciamente nel legno fesso. Avvegnachè lo innestare in molti tempi si possa fare, migliore è quello, che si fa, quando le gemme cominciano a esser vedute: ma gli arbori, che fanno gemma, è meglio, innanzi che si cominci a vedere. Lo innestare a bucciuolo non si può fare, se non quando la corteccia parte dal legno: ed è ottimo, se da una parte si fenda il bucciuolo, e lasciglisi la sommità della verga, tanto che si vegga la pianta innestata trar nutrimento dallo stipite, intanto che, posciache è cresciuta, rare volte lascia il tronco pullular sotto'l nodo. Ogni innestatura, quanto più è bassa, tanto è migliore, imperocchè i frutti più dimestica, e fa migliori.* 1 2 3

Della medicina degli arbori. Cap. XVIII.

1 SE de' vecchi arbori si fendano le radici, e nelle fessure si caccin pietre, meglio attrarranno il nutrimento, e così alcuna volta si fanno fertili quelli, che la sterilità comprendea. Alle invecchiate piante, per tagliamento de' rami, ritorna la gioventù, s'elle non son pervenute all'ultima vecchiezza. Ogni pianta dimestica, non cultivata, diventa salvatica, e massimamente se a sabbione e arenosità è mutata, e ogni salvatica si dimestica, quando è cultivata. La coltivatura consiste in dimesticar gli arbori, letaminare, e agguagliar la terra, e condizionarla alla natura dell'arbore, e nel tagliamento delle spine, e delle superfluità, e dello innestare. 2 Quante volte il campo è in alcuna mala disposizione, il savio lavoratore lo muta a laudabil disposizione. Nel campo novale, alla cultivata ridotto, è da fare estirpamento de' tronchi, e delle radici salvatiche, le quali sugano ogni umor del campo. Il novale campo più anni è abbondevole, e poi si conviene dargli del letame, se debbia star fruttifero, e, se non è grassissimo, interporgli riposo: e massimamente quando le piante, seminate nel campo, sono mietute con l'erba, e con la paglia, e divelte con le radici. Quando l'umore, e'l vivifico spirito de' campi, per li semi e piante s'attrae, a quegli manca la terra, e, riposandosi, per certo tempo 3 determinato, la sustanzia ritorna di nuovo al campo, all'un più tosto, all'altro più tardi, secondo che'l campo, del campo, più fecondo si truova. Qualunque cose, con fatica e spesa e virtù si compiono, se non abbiano ristoro, per riposanza, si dissolvono, e corrompono. Se la necessità costrigne della salsa terra sperare alcuna cosa, dopo l'Autunno si pianti, e si rinnuovi, acciocchè la sua malizia si netti, per le piove del Verno. Anche vi si dee mettere alquãto di terra dolce, o di letame, o di rena, se vi pogniamo virgulti.

Delle munizioni. Cap. XIX.

NElle terre cretose, che agevolmente rovinano, le ripe delle fosse poco pendenti: nella rossa, o ghiaiosa, e simiglianti, le quali non agevolmente rovinano, si posson far più pendenti: dove è molto necessaria la munizione alle vigne, e ad altri luoghi, si faccia

si faccia solamente piantagion di pruni: dove non è tanta necessità, e sievi carestia di legname, per fuoco, e per edifici, si faccia la chiusa solo d'arbori. Quando si piantano pruni, o arbori, per siepi, taglinsi dopo due anni, presso alla terra, acciocchè pullulino, e le siepi diventin più spesse.

Regole della materia del terzo libro, de' granai. Cap. XX.

I Granai debbono esser freddi, ventosi, e secchi, e di lungi da ogni umore, fiatore, e stalle, e rimossi dal vento, il qual vien dalla parte del Mezzo dì. Niuna cosa è più utile, a lungamente guardare i grani, che sia ottimamente secco, e secco si metta in granai, e alcuna volta in luogo prossimano, tramutato, si refrigeri. Il luogo, nel quale i granai si pongono, non sia troppo freddo, ne troppo caldo, imperocchè ciascun le biade corrompe. I legumi, se si seminano tardi, si deono tenere in molle in acqua di letame, acciocchè più tosto a germogliar sien costretti. Ogni granello, che in terra grassa nasce, è più grasso, più nutribile, e più pesante, ma quello, che nasce nella magra, è'l contrario. Il frumento e ogni biada si rallegrano di campo scoperto, e l'ombre fanno danno. Ne' luoghi umidi, e acquosi, il grano spesso traligna, e si converte alcuna volta in loglio, ed in vena. Il grano del colle è più forte d'ogni altro grano, ma risponde meno alla misura. Ogni granello, trattone il miglio, si serva più lungamente nelle spighe, che scosso. Tutte le cose, le quali si seminan nella State, richieggon terra soluta, e non creta, trattone la saggina, la quale non la ricusa, se sarà grassa.

Regola delle materie del quarto libro delle vigne. Cap. XXI.

COnciossiacosa che si truovino molte varietà delle vigne, catuno osservi il costume del suo paese: altrimenti patirà necessità di lavoratori, che le lavorino. La vite disidera aere di mezzana qualità, e più tosto tiepida, che fredda, e secca, che piovosa, e tempestosa: teme i venti, e le tempeste. Aquilone le viti, che ha in opposito fa feconde. Austro le fa nobili: e così è in nostro arbitrio l'aver più vino, o migliore. I campi fanno più vino, i colli il fau-

li il fanno migliore. Ne' luoghi freddi le vigne si pongono dal Meriggio, ne' caldi da Settentrione: ne temperati da Oriente, o da Occidente. I luoghi spesse volte mutano la natura alle viti, ed imperò le lor generazioni competentemente s'acconcino. Ordina nel luogo piano la vite, la qual sostenga nebbia e brina, ne' colli quella, la qual sostenga siccità e venti. Ne' luoghi grassi quella, la quale sia sottile, e abbondevole di frutti: nel magro fruttifera e soda. Nel freddo, e nebbioso quella, la quale anzi Verno matura avaccio: o vero quelle, che per fortezza di sue granella, tra le caligini fioriscon sicuramente. Nel ventoso le tenaci, nel caldo quelle, che il granello umido, e tenero fanno: nel secco quelle, che non sopportan le piogge. Le generazion delle viti son da eleggere, le quali non voglian luoghi contrari al luogo, nel quale dee esser posta, e ciò è manifesto, per la produzion del vino, la quale è ria in luogo contrario. La region serena e piacevole sicuramente riceve ogni generazion di vite. Il savio huomo ami le cose provate, e mandi le cose a' luoghi, ne' quali può essere osservato quello, che si richiede. La terra, nella quale dee esser vigna, ne troppo spessa, ne rava, ne magra, ne grassa, ne campestre, ne china, ne secca, ne uliginosa, ne salsa, ne amara, ma dee tener temperamento intra ogni superfluità, e dee esser più presso alla rarità, che alla spessezza. Il rozzo campo, e salvatico scegliamo per le vigne, ed il piggiore si è, dove è stata la vigna vecchia. Ma se la necessità costrigne, prima con molte arature si divelgano le radici della prima vigna. Ogni luogo da por vigna si liberi prima da ogni impedimento, acciocchè la terra rotta, dopo il molto calcare, non si rassodi.

Dell'elegger le viti. Cap. XXII.

Le piante delle viti, che del mese d'Ottobre, o ver di Marzo si tagliano dalla vite, miglior sono, che d'altro tempo. Quando disideri di piantar vigna in luogo magro, non dei torre sermenti di vigna troppo grassa, ma deonsi tor di vite mezzana, cinque, o sei gemme dilungato dalla vite vecchia, e rifiutiamo massimamente que' delle vette, quando vogliamo piantar la vite, sopra gli arbori. Il magliuolo nato del vecchio non sia posto. Per buon segno di fertilità della vite è, se farà frutto in sul duro, e empierà i rami pic coli di frutto, i quali surgono da ogni parte. In un'anno non può

esser conosciuta la perfezion della vite, ma in quattro è conosciuta la vera nobiltà de' rami. Dalla nuova vite, che non ha nulla del vecchio, quel nodo, che molto abbonda si dee cogliere per piãtare.

Regole di piantar le viti. Cap. XXIII.

SE la terra è grassa si dee lasciare maggiori spazi intra le viti, se sottile stretti. Non si dee piantare d'una sola generazion di viti, acciocchè l'anno rio non rimuova tutta la speranza della vendemmia. Ne' luoghi acquosi dopo 'l Verno, e ne' secchi anzi 'l Verno, è più utilmente fatta la pianta, la vigna, e la propaggine.

Dello innestare. Cap. XXIIII.

IL tronco della vite da innestare, s'elegga sodo, che abbondi di nutrimento d'umore, nè sia vecchio, nè per ingiuria, lacerato, si secchi. Innestisi la vite rasente terra, o sotterra, perocchè sopra terra più malagevolmente s'appiglia. I rami son da innestare sodi, ritondi, spessi di gemme, e occhiati: di molti de' quali due, o tre bastano nella innestatura. La vite innestata si lega bene, e guardisi da Sole, e da Vento, con alcuna copritura, acciocchè non crollino la vite, o riscaldin troppo. Quando il tempo caldo giugne, il nesto della vite si dee sottilmente, con panno molle, la sera rinfrescare spesso. Quando le gemme della vite innestata cominciano a crescere, si dee aiutar con palo, acciocchè niuno movimento dicolli il debol sermento.

Del potare. Cap. XXV.

LA potagion delle vigne si faccia dopo 'l Verno ne' luoghi freddi: ne' caldi e temperati, innanzi, e poi, ottimamente può farsi. Deonsi levar tutti i sermenti lieti, ritorti, deboli, e superchievoli, e quelli, che son nati in cattivo luogo. Ne' luoghi belli, e temperati possono le viti essere sparte più alte, ma ne' magri, e ne' caldi, e chinati debbono essere sparte meno alte. La moltitudine, e la pochezza de' sermenti sia lasciata, secondo la virtù della vite, e del suolo. I vecchi sermenti, ne' quali furono i frutti del primo anno, sien ta-

sien tagliati, e i nuovi netti da viticci, e ramucelli sien lasciati. Le feconde viti, nelle quali il frequente nodo abbonda con capi, corte, e quelle, che hanno le gemme più rade, per la lunghezza de'nodi, con capi più lunghi son da potare. Nelle viti da potare son da cõsiderar tre cose, la speranza, che de' venir de'frutti, e la materia, e'l luogo, il qual conserva la vite. La vite, che avaccio si pota, più tosto pullula, e maggior sermenti produce: ma quella, che più tardi si pota, più tardi pullula, e fa molti frutti. Dopo la buona vendemmia pota più corto, dopo la cattiva, più lungo. Molto fa prò alle viti, e massimamente alle novelle, se, scalzate da piè, si lievano le radici, che mettono nella superficie della terra.

Del cavar le vigne. Cap. XXVI.

IL cavamento delle vigne è da fare innanzi, che troppo le gemme ingrossino, imperocchè se l'aperto occhio della vite vedrà il cavatore, accecherassi la speranza grande della vendemmia. Quelle, che fioriscono, è da non toccare. Il cavamento delle vigne dee farsi a tempo, che non sia la terra troppo molle, ne troppo secca, ma quando è polverizzevole, e di mezzana disposizione: e sia studio che tutta la terra si muova igualmente, e massimamẽte appresso le viti, acciocchè in quella non rimanga niente di terra non lavorata, la qual cosa, con una verga il diligente, guardiano cerchi.

Dell'uve, e del vino. Cap. XXVII.

SE l'uve grasse, quando son quasi mature, si sfoglino dintorno, e colgansi, la rugiada rasciutta, e in tempo chiaro, il vino sarà più durabile e più potente. Le lucide uve non grasse, nec consumptæ, fanno il vino più potente, le troppo mature, più dolce, l'acerbe più brusco, l'acquose più acquoso. L'uve, che si colgono, mentre che la Luna cresce, fanno vino da non bastare. Il vino s'offende di più cagioni, per caldo, per freddo, per fiatore, per forti tuoni, per tremuoti, per movimento di botti, e alcuna volta un poco per Venti Australi, e allora si cura con piccola medicina contraria. Alcuna volta un poco più, e curasi con medicina più forte, e alcuna volta s'offende intanto, che del tutto perde ogni calor natu-

 rale, e

rale, e allora, per niun modo, si può curare, perocch'è morto, e al morto niuna cosa fa prò.

Regole del quinto libro degli arbori. Cap. XXVIII.

AVvegnachè alcuni arbori desiderino l'aria calda, e alcuni fredda, e la maggior parte temperata, e alcuni la terra grassa, e alcuni magra; impertanto in tutte queste convengono, che tutti la terra, nella superficie secca, e nelle interiora richieggano umida. Nel tempo dell'Autunno si conviene rimondar le radici degli arbori, e porvi alquanto letame, il quale, per discorrimento di piove, si porti alle radici coperte. Ma se troppo sabbionosa sarà la terra, convenevolmente riceverà la creta grassa, e, se troppo cretosa, sabbione. Gli stipiti degli arbori più si lievano alti nella terra grassa, che nella magra. Dalla adolescenzia delle piante, infino a debito compimento, sollecitamente si dee curare, che'l tronco in rami, i rami in verghe, le verghe in rami fruttiferi si dividano, e, vegnente la vecchiezza, ogni siccità sia tagliata, e la superfluità de' rami, la quale comodamente non può sostentar co' frutti. Le piante degli arbori, dal tempo, che saranno poste, infino in tre anni, non si potino. Ogni potamento degli arbori si può far dal tempo del cadimento delle foglie, infino a che cominceranno a mettere, salvo che per gran freddo. Attendere si conviene, che i bastardumi de' ramucelli, non nell'arbore, o dintorno, presso allo stipite vegnenti dalle radici, per niun modo si lascino: conviene che sien tagliati, infino al loro cominciamento. L'erbe, le quali nuocono all'arbore, per grandezza di lor radice, molto conviene esser divelte intorno all'arbore. Se l'arbore fa frutti verminosi, succhisi il tronco sopra le radici, e nel foro si metta conio di quercia. Quando gli arbori diventano languidi, quegli scalzati, e, delle radici inutili, rimondi, vi si ponga terra d'altra disposizione.

Regole

Regole del sesto libro degli orti, e prima dell'aere. Cap. XXVIIII.

L'Orto desidera aere libero, e temperato, o prossimo al temperato, imperocchè i luoghi di troppa caldezza, o secchezza, temono, se già non s'aiutan con l'innaffiare. Non può ancor sostenere i luoghi intemperati di freddo mortificante. Ne' luoghi ombrosi, è di niuna, o di piccola utilità. L'orto desidera la terra mezzolanamente asciutta, e umida, più tosto, che secca. La creta è agli orti, e a' lor lavoratori molto nimica. L'erbe nate nella troppa soluta terra, nel principio della Primavera, ottimamente s'avanzano, ma di State si seccano. Buona posta d'orto è quella, la quale ha sopra se rivo, per lo quale possa, quando bisogna, esser bagnato, per convenevoli solchi. L'orto, che a temperata aria soggiace, e umor di fonte vi scorra, si può dir libero, e non abbisogna d'alcuna disciplina di seminare. L'orto disidera terra grassissima, ed imperò abbia sempre letame, nella sua parte più alta, il sugo del quale, per se, faccia fecõdità, e di quello tutti gli spazi degli orti, una volta l'anno, sieno ingrassati, quando debbono esser seminati, o piantati. Se l'orto è presso alla casa, dee esser di lungi dall'aia, acciocchè non riceva la polvere della paglia nimica dell'erbe, la quale fora le foglie, e seccale. Buona posta d'orto è alla quale lievemente è inchinato il piano, e l'acqua corrente vi vien per diversi spazi.

Dell'ordinar gli orti. Cap. XXX.

LE parti degli orti così sono da dividere: che quelle, nelle quali nell'Autunno si seminerà, nel tempo della Primavera sien lavorate, e doviamo cavare nell'Autunno quelle, le quali riempiemmo con semi la Primavera, acciocchè le terre si ricuocano per benificio del gielo, e del Sole. Ma se s'abbia carestia di terreno, in qualunque tempo la terra si truova eguale, tra umidità e secchezza, può lavorarsi, e immantinente seminarsi, se con letame sarà ingrassata. Il cavamento dell'orto è da fare imprima profondo, e grosso, e sopr'esso, sparso il letame, ancora si lavori minutamẽte, e la terra si mescoli cõ letame, e, quãto si può, in polvere si riduca.

Del seminar gli orti. Cap. XXXI.

NE' luoghi freddi si faccia la sementa dell'Autunno per tempo, quella della Primavera più tardi. Ne' caldi l'autunnale più tardi, e quella della Primavera più tosto. L'erbe posson bene esser seminate partite, e mescolate, acciocchè nelle mescolate sien divelte quelle che saranno da traspiantare, e l'altre ivi ricevano accrescimento. L'erbe, che non si trapiantano debbon seminarsi più spesso. E da guardare, che i semi, i quali si seminano, nõ sien corrotti, e però son da eleggere quegli, i quali dentro son bianchi, più pesanti, e grossi, e i più sien tali, che non abbian passato l'anno. Spesse volte addiviene, che i semi, quantunque sien buoni, seminati, non nascono, impediti per alcuna malizia de' corpi celestiali. Il più delle volte si truova utile seminare insieme diversi semi, acciocchè 'l tempo alcuna volta ad alcun de' semi contrario, non lasci al tutto la terra ignuda. La seminatura di tutte l'erbe è buona, quando la Luna è in accrescimento, e spesso disutile procederà nel menomamento. Quasi tutte l'erbe si traspiantano acconciamente, alquanto cresciute, e quando non sia troppo secca la terra.

Come s'aiutano gli orti. Cap. XXXII.

IL più delle volte fa pro agli orti sarchiar con mano, o con sarchietto, l'erbe nocive, e quante volte bisognerà si divellano, acciocchè alle migliori non tolgano il nutrimento. Quello che più nuoce all'orto si è andar molto per esso, quando è lavorato, e 'l muover la terra, quando è troppo molle. Se la terra dell'orto è cretosa, mettavisi sabbione, o molto letame, e muovasi spesso: e se è sabbionosa in maniera, che l'umor, che riceve tosto si consumi, vi si mescoli letame, e creta.

Di cogliere l'erbe, semi, fiori, e barbe. Cap. XXXIII.

L'Erbe, per cibo, si voglion cogliere, quando le lor foglie saranno pervenute al debito accrescimento: ma per medicina si voglion cogliere, poichè saranno ben compiute, e innanzi che mutin colore, e caggiano. I semi si colgono pervenuti al lor termine, e si

secca la

secca la lor crudezza, e acquosità. Le radici si vogliono cogliere quando caggiono le lor foglie. I fiori cogliersi debbono, poichè sono aperti interamente, innanzi che si comincino a sterminare, e cadere. I frutti son da cogliere, poichè finisce il compimento loro, innanzi che sieno apparecchiati al cadere. Qualunque cose si colgono al menovar della Luna, son migliori a serbar, che quelle, che si colgono al crescimento: e, qualunque si colgono a tempo chiaro, son migliori, che quelle, che si colgono in disposizion d'umidità d'aria, e vicinità di tempo di piova.

Delle virtù dell'erbe. Cap. XXXIIII.

L'Erbe salvatiche delle dimestiche son più forti, e di minor quantità, secondo Plinio. E delle salvatiche quelle de' monti son più forti, e quelle i cui luoghi son ventosi e alti, sono ancora più forti: e quelle, il cui color sarà più tinto, il sapor più apparente, e l'odor più acuto, saranno nel suo genere più potenti. La virtù dell'erbe s'addebolisce, dopo due, o tre anni, secondo Plinio.

Della conservazion dell'erbe, de' fiori, de' semi, e delle barbe. Cap. XXXV.

L'Erbe, i fiori, i semi, son da serbare in luoghi oscuri, e asciutti, e conservansi meglio in sacchetti, o in vasi chiusi, e massimamente i fiori, acciocchè l'odore, e la virtù non isfiati. Le radici si servan bene in rena sottile, s'elle non son radici, che si servino secche, che similmente in luogo secco, e oscuro, meglio si serveranno. I semi de' porri, e delle cipolle, e d'alcune altre erbe, meglio ne' suo' gagliuoli, con le pannocchie, che altrimenti si servano.

Regole del settimo libro de' prati, e boschi. Cap. XXXVI.

I Prati desiderano aere temperato, o vero a frigidità, e umidità prossimano: perchè la superchia freddezza impedisce la generazion dell'erbe, e la troppa caldezza, e secchezza consuma tutto 'l vigore. Desiderano terra grassa, per l'abbondanza dell'erba, ma a saporosità mezzolana, e la molto magra al tutto rifiutano.

Vogliono

Vogliono acqua, e massimamente piovana, e calda, o vero lacunale grassa, e la fredda gli offende. Il luogo desideran molto basso, dove sia continuo umore. Il troppo basso non è acconcio a buone erbe, ma a paludali, senza sapore.

Del rinovare i prati. Cap. XXXVII.

I Prati, avvegnachè generalmente da se pervengano, fannosi ancora con opera manuale, stirpati i boschi, e i luoghi salvatichi, e rappianati i campi, e seminati di vecce, mescolate con seme di fieno. I prati si governan bene, se si tolga ogni impedimento, che vi nasca, e l'erbe grosse, dopo gran piova, si divelgan dalle radici. I Prati, che più volte di State s'innaffieranno, molte volte fruttificheranno, e segheransi nell'anno. De' prati vecchi si rada il muschio, e fatti sterili, molte volte s'arino, e di nuovo si seminino.

Del fieno. Cap. XXXVIII.

IL fieno si de' segare a tempo caldo, e chiaro, quando si spera, che la secchezza dell'aria debba durare, e quando l'erbe sono a debito crescimento, e che i fiori pervenuti, non incomincino a seccare. Il fieno convenevolmente sotto copertura si serba, o vero a scoperto, acconcio, che l'acqua non lo guasti. Il fieno è di grande utilità, poichè le bestie, che lavorano, e le pecore, tutto'l tempo dell'anno ne posson vivere.

Del bosco, e come si faccia. Cap. XXXIX.

I Boschi, o naturalmente nascono di diversi arbori, secondo la varietà delle terre, e del sito, e dell'aria, o vero si pongono dall'huomo. Chi vuol piantare il bosco, consideri prima il sito, e la natura della terra, e dell'aria, dove e' desidera farlo, e quegli arbori solamente vi ponga, che si confanno a quel luogo, acciocchè rispondano alla'ntenzion di chi pianta: e quegli ponga più radi, o fitti, secondo che più, o meno posson distendersi i rami, e le barbe.

Regole dell'ottavo libro de' Giardini. Cap. XXXX.

1 I Giardini, o vero pomieri, o verzieri, alcuni sono d'erbe, e alcuni d'arbori, e alcuni dell'uno, e dell'altro. Quegli di sole erbe la terra vogliono magra, e soda, sì che erbe sottili, e capillari producano, che dilettano massimamente la vista. Il Giardino dee avere intorno diverse generazioni d'erbe odorifere, che dieno diletto, e conforto, imperocchè ogni odore è all'anima soavissimo cibo: I verzieri richieggono, da Meriggio e da Occidente, arbori buoni, e radi: dagli oppositi, luoghi aperti, acciocchè non tolgano l'aura dilettevole, imperocchè l'ombra de' rei arbori è nociva: la superchievole ombra genera infermità, e toglie la sanità dell'aura salutifera. I verzieri vogliono esser grandi o piccoli, secondo che richiede la nobiltà, la potenzia, e ricchezza del signore. Ne' verzieri ciascuna sorte d'arbori, nel suo ordine, si dee porre, non mescolata con altra, ad accrescimento di piacere, e vaghezza. I grandi arbori vogliono esser venti braccia di lungi l'uno dall'altro in ischiera, i piccoli dieci: e le schiere, o vero filari degli arbori, potranno stare quanto piacerà più lontano. Gli arbori del verziere hanno bisogno di cavatore, acciocchè possano più durare, salvo che i meli: ma intra l'una, e l'altra schiera si convengon prati. Ne' verzieri non dee alcuno superfluamente dilettarsi, se non quando alle necessarie cose, e importanti avrai soddisfatto. La verde e bella munizione delle molte piante, intorno agli abitacoli della villa, apporta molto diletto. Molto giova avere grandi campi abbondanti, e confinati dirittamente, e cinti di buone fosse, e guerniti intorno di siepi, e di buoni arbori, e ornati dentro d'acconce vie, d'arbori, di fonti, e rivi correnti.

Della dilettazion delle vigne. Cap. XXXXI.

Molto diletta aver belli vignazzi, che facciano molte e buone generazion d'uve. Non tutte le cose, che delle maraviglie dell'uve dagli antichi sono scritte, per esperienza vere si truovano. Ma impertanto dagli oziosi ammaestrati, non sono al tutto da dispregiare, acciocchè, per la ventura, la varietà de' tempi, e de' luoghi, o la 'mperizia di quegli, che rade volte provano, il pro-

vante non inganni. Il più delle volte diletta aver vini di diversi colori, e sapori, che non malagevolmente può farsi. I vini medicinali assai agli abbisognanti si truovano utili.

Delle dilettazion degli arbori. Cap. XXXXII.

DI gran diletto è avere ne' propri luoghi abbondanza di buoni arbori, e di diverse generazioni: ed imperò il diligẽte padre di famiglia, da ogni parte, ne dee recare, e proccurare, che da altri ne sien recati, e quegli, in ordini convenevoli, innestare, e piantare. Molto diletta avere innestagion maravigliose, ed in un'arbore di diverse maniere, ed imperò il padre della famiglia questo proccuri. Molto diletta la bellezza, e la dirittura degli arbori, e però è da studiare, che non sien torti, e non abbiano rami troppo brutti e bassi. Molte maraviglie d'ianestagione si mostrano a coloro, che ogni cosa cercano spermentare. Se si fenda l'arbore fruttifero in alcun ramo, e nella fenditura si metta alcuna polvere odorifera, di qual si voglia colore, nel luogo della midolla, acquista il frutto odore, sapore, e colore della cosa inchiusa nel ramo.

Della dilettazion degli orti. Cap. XXXXIII.

MOlto diletta avere orto ben disposto, e ben lavorato; e però s'ingegni il padre della famiglia averlo in luogo grasso e soluto, nel quale fonte, o rivo, per ispazi divisi, corra, sì che tutto possa bagnarsi nel tempo della gran caldura. Ogni generazion di buone erbe, e da mangiare, e medicinare, è utile avervi.

Regole del nono libro del nutricar gli animali. Cap. XXXXIV.

NEgli antichissimi tempi vivevano gli huomini solo de' cibi, che naturalmente la non lavorata terra faceva; e poi conseguentemente cominciarono a vivere dell'agricoltura, e della pastorizia: ma ora di quelle vivono, e delle scienzie delle scritture, e arti infinite. Di tutte le generazion d'animali dimesticati infino a ora in alcune region si veggon salvatichi.

De'

De'cavalli, e cavalle. Cap. XXXXV.

CHi vorrà comperar cavalli e cavalle, bisogna, che cognosca bene età, generazione, forma lodevole, sanità, infermità, bontà, e malizia. De'cavalli, e di tutti altri animali, che non hanno divise l'unghie, e de'cornuti, che divise l'hanno, l'età a'denti pienamente si conosce. Gli stalloni si dee guardare, che poco si cavalchino, o niente, in altro modo s'affatichino, e solamente due volte il dì s'ammettano, se generosi puledri crear vorrai. Le cavalle pregne tener si deono non molto magre, ne molto grasse, e non si sforzino, e non sostengan fame, ne freddo, e insieme non si stringano in luoghi stretti. Le cavalle generose, che maschio nutricano, solo uno de'due anni s'ammettano, acciocchè possano dar copia di puro latte a'puledri. Lo stallone dee essere di cinque anni, e la femmina di due anni conceperà. I puledri in luogo pietroso si tengano, e due anni solamente la madre seguitino. I puledri, quando saranno da domare, soavemente si tocchino nella stalla, e vi si tengano sospesi i freni, acciocchè s'ausino al toccamento, e vedergli. I luoghi de'cavalli si tengano il dì netti, e la notte, a riposo, si faccia letto infino al ginocchio, e la mattina si lievi, e nettogli il dosso, e tutte l'altre sue membra, a piccol passo si meni all'acqua, e in quella sia tenuto infino alle ginocchia, per lungo spazio: e quando ritornerà, innanzi che rientri nella stalla, ottimamente stropicciargli, e rasciugargli le gambe. Compiuto il cavallo, in competenti carni si dee tenere, acciocchè possa più sicuramente cavalcarsi. La troppa grassezza genera infertade, e la troppa magrezza fà debolezza, e bruttezza. Il cavallo riscaldato, o sudato, niente roba ne bea, infino, che coperto, un poco passeggiato attorno, dal sudore, e riscaldamento sia libero. Al cavallo è buono e utile, nel tempo caldo, una copertura di panno lino, per le mosche, e di Verno di lana, per lo freddo.

Dell'ammaestrare i cavalli. Cap. XXXXVI.

IL Caval, che si dee domare, e ammaestrare, prima gli si metta un freno levissimo, il cui morso sia unto di mele, o d'altra cosa dolce, e pianamente si meni a mano. E quindi, sanza sella, soavemente si cavalchi, e poi con sella, per via piana, tanto che s'ausi a ricever la sella, e'l freno. Il cavallo avvezzo, con leggier freno, e sella, a camminar pianamente, debbe con più forte freno, se bisogna, condursi a' campi arati, per piccola ora, e nel freddo, e ammaestrisi primieramente a trottare, e poi a galoppar con piccoli salti. E menisi nella cittade, per luoghi di strepito e di romore, il cavallo, che convenientemente s'avvezzi al freno. Al corso avvezzar si dee una volta, per tempissimo, ciascuna settimana, prima insino alla quarta parte d'un miglio, e poi, a poco a poco, gli s'allunghi la via.

Dell'universal conoscimento della bellezza bontà, e difetti de' cavalli. Cap. XXXXVII.

IL Caval bello ha il corpo grande, e lungo, e alla sua lunghezza, e grandezza proporzionalmente tutti i membri rispondono. Il pelo baio scuro, da tutti è tenuto più bello. Il cavallo, che ha le nari grandi, e enfiate, e grossi occhi, naturalmente si truova ardito. Il cavallo, che ha le coste grosse, e'l ventre ampio, e le schiene piegate, forte, e sofferente si giudica. Il cavallo, che ha distesi i garretti, e le falci corte, in movimento, tostano e agile esser dee. Il cavallo abbiente le giunture delle gambe naturalmente grosse, e i pasturali corti, forte si giudica. Il cavallo abbiente le gambe, e delle gambe le giunture ben pilose, e i peli lunghi, è affatichevole. Il cavallo abbiente le mascelle grosse, e'l collo corto, malagevolmente s'affrena. Il cavallo abbiente tutte l'unghie bianche, non avrà mai duri piedi. Il cavallo abbiente gli orecchi grandi, e pendenti, e gli occhi indentro, sarà pigro e lento. Il cavallo, le cui gambe dinanzi sempre si muovono, sono di ma' costumi. Il cavallo, che spesso muove la coda, in giù, ed in sù, è di mal vezzo.

Dello

Delle infermità de'Cavalli. Cap. III.

L'Enfermità avvengono a'cavalli nel capo, nel ventre, nel dosso, e nelle gambe, e ne'piedi, e nell'unghie, alcuna volta per umori, e spesso per mala guardia. I dolori avvengono a'cavalli, o per superfluità d'umori cattivi, che son nelle vene, o per ventusità entrante nel corpo del cavallo scaldato, per li pori aperti, o intestini, nata per viscosi umori e superchievole roder d'orzo, o d'altra cosa, che enfi nel ventre, o per lo troppo tener d'orina, che enfia la vescica. Per tutte queste cose generalmente è rimedio, che il cavallo, per la stalla con una cavalla liberamente si lasci andare. Sale in aceto sufficientemente infuso, molto vale, contro a ogni enfiagione incominciante nel dosso. In molte infermità de' cavalli è ultimo rimedio lo'ncuocere: ma debbesi molto diligentemente guardare, che esso la cottura non possa mordere, ne ad alcuna cosa fregare, imperocchè, per lo troppo pizzicore, il luogo, co'denti, infino all'ossa e a'nervi, morderebbe. Molti sono i segni, per li quali si conosce in che parte del corpo il cavallo abbia male, e per li quali pronosticar si può la liberazione, e la morte del cavallo, che per regola son tutti scritti, in fine del trattato de'cavalli, e però qui più non ne diremo.

De'Buoi. Cap. IV.

I Gradi dell'età de' buoi son quattro. La prima de'vitelli, la seconda de'giovenchi, la terza de'buoi giovani, la quarta de'buoi vecchi. Chi armento vuol comperare, dee primieramente aver cura, che le vacche sieno acconce a portar figliuoli, e più tosto d'età intera, che d'imperfetta: ben composte, che tutte le sue membra sien grosse, e a proporzione rispondentisi. I luoghi, agli armenti di buoi e vacche, son da apparecchiare il Verno in maremma, la State in monti freddi, e coperti. La stalla de'buoi dee esser di rena, o lastricata di pietre, alquanto a pendío, acciocchè l'umore possa trascorrere, e alla parte del freddo alcuna cosa opposta dee contastare. Ancora è da proccurar, che non istien troppo stretti, che non si cozzino, e non s'ammucchino, e la State sarà ottimamente fatto il serrargli spesso, acciocchè ne da tafani, ne da simil bestiuole sien

nole sien travagliati. Deesi ancora far loro sotto buon letto, acciocchè riposar si possano agiatamente. La State due volte, il Verno una si menino a bere. I buoi sani, forti, e agevoli si conoscono, se agevolmente si muovon, quando son punti, ed hanno i membri grossi, e gli orecchi levati. I belli, e forti generalmente si conoscono, se tutti i membri sien grossi, e bene insieme corrispondenti.

Delle pecore. Cap. L.

LE pecore buone si conoscono dall'età, s'elle non son vecchie, ne agnelle: anche dalla forma s'elle son di corpo ampie, e abbiano molta lana, e morbida, e i peli lunghi, e folti, per tutto'l corpo. La sanità loro si conosce: se l'occhio è chiaro, e le vene rubiconde e sottili, son sane: ma s'elle son bianche, o vero rubiconde e grosse, sono inferme. Anche se, tirandole per lo collo, si muovono malagevolmente, son sane, se agevolmente, il contrario. Ancora se arditamente vanno per via, son sane, se pigre, a muso chino, ammalate. Le pecore bisogna per tutto l'anno pasturarle ben fuora, e dentro. Le stalle buone alle pecore, son quelle, che non sono in luogo ventoso, nelle quali sia lo spazzo convenevolmente coperto di strame, e a pendío, acciocchè possa scolare l'umidità dell'orina, la quale guasta la lana, e fa loro scabbiose l'unghie. Le pasture utili alle pecore son quelle de' campi novali, o de' prati più secchi. Quelle de' paduli son nocevoli, e le salvatiche dannose alla lana, lo spesso gittar loro sale addosso, le tien nette di fastidio.

Dell'Api. Cap. LI.

L'Api nascono parte d'api, e parte di bue putrefatto. L'api ottime son piccole, varie e ritonde. Il segnal della sanità è lo spesseggiamento nello sciame, se son nette, e se l'opera, ch'elle fanno è eguale, e lena: ma le non buone son pilose, rustiche, e come polverose.

Regole del decimo libro del prendere gli animali. Cap. LII.

1 *LA natura di tutti gli uccelli rapaci si è, che vadano sempre soli, e non mai accompagnati, o di rado: imperocchè non vogliono compagnia alla preda, e da tutti gli animali, a' quali pongono appostamenti, per instinto di natura, son conosciuti, e, come sentono il nimico, fuggon gridando, e nascondonsi da lor quanto possono. Gli uccelli rapaci, se di buone carni si pascano, a ore convenevoli, e non si faccia loro ingiuria, e non si mandino contr'agli uccelli, oltre a lor volere, rade volte si parton da' lor signori. Se il signore non seguita la volontà dello sparviere, o d'altro uccello rapace, o in altra cosa gli sia contrario, agevolmēte lo per-*
2 *de, conciossiachè sia di natura sdegnosa, e adirisi di leggieri. I falconi in quello stato di grassezza si deon servare, nel quale si truovano più audaci, e meglio pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci son quasi tutti d'una natura. Gli uccelli si prendono con altri uccelli dimesticati, cioè. Con isparviere, astore, falcone, smerlo, girfalco, aguglia, gufo, e coccoveggia. Gli uccelli si pigliano con reti di diversi modi, cioè. A pantera l'anitre. Con rete sopra fiume stesa si pigliano i grù, i cigni, le starne, e l'oche. Anche con altra rete oche, e anitre ne' campi, e presso all'acque. Anche alle pareti colombi, e tortole, e quasi tutti uccelli piccoli. Anche all'aiuolo*
3 *uccelli piccoli e grandi rapaci. Anche con ragne piccoli uccelli, e grandi, e rapaci. Anche a una rete stretta e lunga le pernici. Gli uccelli ancora si piglian con vari lacciuoli, in terra ordinati, e in arbori intorno a' nidi. Quasi tutti uccelli si pigliano con pania, con verghette e vimini, e con funicelle, e vimini invischiati. Tutti uccelli pigliare, o uccider si possono con balestri, o con archi, e in alcuni altri modi. I pesci si pigliano con reti di diverse generazioni, cioè. Con iscorticaria in Mare, e con traversaria ne' luoghi di fiumi, e di lacuni spaziosi, con le reti da riva, in piccole acque, e ancora in grandi con navi. Anche con giacchio, e negossa. Anche nelle*
4 *valli con coclearia, e degagna, e con gradelle, e piccole reti. Anche con ceste, e con gabbie, con amo, spaderni, e calcina. Le fiere bestie salvatiche si pigliano con cani, reti, lacci, e altri modi diversi, e assai.*

INCOMINCIA IL DODECIMO LIBRO,

Nel quale si fa memoria di tutte le cose, che in ciascun mese son da fare in villa, e prima del mese di Gennaio.

E'libri passati s'è pienamente, e distesamente trattato, e detto di tutte quelle cose, che si deon far nella villa, ma ora mi pare utile di fare un compendioso memoriale, per lo quale il padre della famiglia, quando va alla villa, agevolmente sappia quello, che in ogni tempo dee fare d'utilità, e diletto: e quando vorrà vedere il modo di tutto quel, che dee fare nelle parti, dove distesamente s'è detto, agevolmente il vedrà.

Di quello si dee fare nel mese di Gennaio. Cap. I.

I*N questo mese, spezialmente ne'luoghi caldi, si può conoscer la bontà, o la malizia dell'aere, e de'venti, e della terra, e del sito del luogo abitabile, avvegnachè, ne' temperati, meglio si discerne in*

ne in certi altri mesi. Ancora ne' luoghi caldi le corti, e le case assai acconciamente potranno farsi, e gli arbori si posson per gli edifici ottimamente tagliare. Anche si può proccurare nuovo letame, e'l vecchio portare a' campi e alle vigne, seminar fave, cicerchie, e vecce. Anche se i campi non son molli si posson prima arare. Anche ne' luoghi caldi si posson letaminar le vigne, e potare. Anche si posson porre nel semenzaio le sorbe, le pesche, le noci, le mandorle, e le susine, e innestare ogni arbore, che fa gomma, e far l'orto, se la terra non è molle. Anche ne' nuovi prati si possono sparger le vecce, e i semi dell'erbe: e le pertiche de' salci, e i vinchi, e i cannéti per le vigne, e le selve, e ogni legname, per lo fuoco, si può tagliare. Ancora tutti i vasi da usare, e i carri e ciò che nelle case si fa, quantunque tempo sia, di questo mese si fanno. Ancora tutti gli animali dimestici si posson comperare, e i salvatichi pigliare, e l'api di luogo a luogo trasportare, e mutare.

Febbraio. Cap. II.

DEl mese di Febbraio, e di tutti gli altri, si può conoscer la bontà, e la malizia del luogo abitabile, e comperalo: e la casa, e ciò che in essa, ed intorno ad essa, è da fare, può farsi. Anche si può portare il letame a' campi, alle vigne, e agli orti, e a' prati, e tutti letaminare. Anche si possono acconciamente arare i campi, e seminare in essi la fava, la cicerchia, e certi altri legumi, e roncare il grano, la segale, e'l farro, e la spelda: e scolar l'acqua de' lor luoghi, e arder le stoppie. Ancora ne' luoghi caldi si può seminar la vena, e'l cece, e ne' temperati la rubiglia, e'l pisello. Di questo mese ne' luoghi umidi si deon lavorar le terre, dove la vigna si dee piantare: e ne' luoghi caldi e secchi, appresso la fine, utilmente si pianta, e fa lo 'nnestamento della vigna, quando le gemme cominciano a uscir fuori, e innanzi che lagrimino d'umore acquidoso, ma spesso. Ancora si fa ottimo potamento di vigna ne' luoghi temperati, e caldi, se la molta neve, o la troppa gran freddura non lo stroppiasse. E come queste cose si debbon fare, pienamente nel Libro quarto delle vigne s'è dimostrato. Ancora di questo mese si legano ottimamente le viti agli arbori, o a' pali, sopra i quali elle vanno, e tagliansi loro le radici disutoli, e ponsi loro il letame a' piedi. Anche si deon palar le viti, e rilevare, e ne' luoghi

marini,

marini e caldi, cavare. Anche si possono intorno alla fine tramutare i deboli vini, e cuocere, quando soffiano i venti della tramontana, e non quando soffiano gli australi, acciocchè da corruzion si conservino. Puossi ancor di questo mese, quando la terra non è ne secca, ne molle, porre, e trasporre, e innestare tutte piccole piante d'arbori, e massimamente se 'l verde sugo sarà corso infino alla corteccia. Anche si possono gli arbori potare, e acconciare, e nettargli da tutti i superflui rami secchi, e scabbiosi, e disutoli. Ancora i rosai, e i nuovi cannèti si possono ordinare, e piantare. Ancora di questo mese, se la terra non è secca o molle, si possono porre gli orti, zappare, o in altro modo cavare, e letaminare, e ogni generazion d'erbe, che nella Primavera si mangiano, seminare, e porre, sì come sono agli, atrepici, anici, aneto, appio, assenzio, artemisia, bruotina, bietola, bassilico, cavolo, cipolla, finocchio, scatapuzza, regolizia, lattuga, menta, porro, papavero, petrosemolo, pastinaca, spinaci, senape, santoreggia, scalogni e tutte l'altre erbe: e ancora le medicinali erbe salvatiche si posson seminare di questo mese negli orti, e altrove. Ancora di questo mese si posson piantare, e proccurar le piante, e far le siepi secche di vimini, o vero di spine, o d'altra materia nelle corti, campi, vigne, e orti. Ancora si può far selve, e salceti, così di dimestichi, come di salvatichi arbori. Ancora si fanno di questo mese acconciamente i verzieri, così d'erbe, come d'arbori, e tutte altre dilettevoli cose, delle quali nell'ottavo Libro ragionammo. Ancora di questo mese comperar si possono, e proccurare gli armenti de' cavalli, degli asini, e de' buoi, e le greggi delle pecore, delle capre, e de' porci, e far leporai, e piscine, come appieno è trattato nel Libro nono. Ancora pavone, oche, galline, e colombe, perchè di questo mese cominciano a riscaldarsi, come di sopra dicemmo, si possono far covare. Ancora di questo mese si posson comprar le pecchie, e deono essere affumicate più volte, e da ogni lordura nette, e uccisi i cattivi Re, e fatte tutte altre cose scritte pienamente nel lor trattato. Ancora di questo mese gli sparvieri, e i falconi si deon proccurare, e porgli in muda, intorno alla fine. Possonsi ancora di questo mese pigliar le bestie salvatiche, e gli uccelli, e i pesci, con vari e diversi ingegni detti di sopra.

4

5

6

Mar-

Marzo. Cap. III.

DEl mese di Marzo si fendono ottimamente i campi, se è consumata la lor superflua umidità, e la terra già pervenuta ad agguaglianza intra umidità, e secchezza. Anche si semina la vena, e'l cece, e la canapa ne' luoghi caldi, intorno alla fine, e la fava ne' luoghi freddi, e ne' temperati, nel cominciamento, in luogo grasso, e quella fava, ch'è di Gennaio seminata, in questo tempo, si sarchia, di quattro foglie. Anche si sarchia, e netta dall'erbe il grano, la spelda e l'orzo. Ancora di questo mese si semina la saggina e'l miglio, e'l panico, e si posson seminare i fagiuoli. Intorno al principio si potano, e innestan le viti, e rilevansi, e cavano, quando la terra è temperata. Ancora si potano, e piantano le viti di questo mese, e propagginansi, e rinnuovansi. Anche si travasano i vini, allora, che l'aere è chiaro, e spirante Borea. Anche si cuocono i deboli vini, acciocchè si conservin meglio, e nō si volgano, e ottimamente se n'empiano i vaselli, posti nella fredda cella, e chiudansi, sì che un poco sfiatino, acciocchè non diventino acetosi. In questo mese si posson piantare, traspiantare, e cavare dattorno tutti gli arbori, e innestare que', che non hanno gomma. Ancora si lavorano gli orti, e dassi loro il letame, e in essi si seminano tutti i semi specificati nel mese di Febbraio. E ancora intorno alla fine i cocomeri, e i citriuoli, le zucche, i poponi. E ancora si pianta in questo tempo la salvia, ficcando in terra i suo' ramucelli. Ancora si deon ne' luoghi freddi purgare i prati, e ne' temperati, e caldi guardargli. Di questo mese si deon comperare i cavalli, e le cavalle, e i buoi, e le vacche, verri, e troie, e fare gli armenti, e le greggi, e mettere i maschi alle femmine. Domare i cavalli, e i buoi, e affumicar le pecchie, e purgar l'arnie da' vermini, e dal fastidio. Ancora gli sparvieri, e gli astori si deon mettere in gabbie grandi nella muda, e nutrirgli di buona carne. Possonsi in questo mese pigliar bestie, uccelli, e pesci, se non sien tali, che sole si prendano ne' tempi freddi, o nevosi.

Aprile. Cap. IIII.

DEl mese d'Aprile s'arano i campi grassi, e gli umidi, i quali tengono l'acqua lungamente, e i secchi s'arano la seconda volta. Anche si semina acconciamente il cece ne' luoghi freddi, e ne' luoghi temperati la canapa e la saggina, intorno al principio del mese. Cavansi le vigne ne' luoghi freddi, e ne' temperati, e i vin grandi acconciamente si possono tramutare. Anche si posson seminare, e innestare i melagrani, e'l pesco, come dice Palladio, si può ingemmare. Di questo mese, ne' luoghi caldi, si tondon le pecore, e i parti serotini si segnano, e s'ammettono i mótoni, e i cavalli, e gli asini. Anche si deono tutte le piccole piãte degli arbori guardar dalle bestie. Anche si seminano le zucche, i citriuoli, i cocomeri, i melloni, l'appio, l'ozzimo, capperi, serpillo, lattuga, bietola, le cipolle, e gli atrepici, se si possono innaffiare, secondo che dice Palladio. Ancora, ne' luoghi di già arati, bisogna governare i colombi, perchè poco da beccar ritruovan pe' campi. Anche, secondo Palladio, si deon riveder l'api, nettar l'arnie, uccidere i farfalloni, che, quando la malva fiorisce, abbondano. Ancora di questo mese, sì come negli altri mesi di State, si posson pigliar fiere, e uccelli, e pesci.

Maggio. Cap. V.

DEl mese di Maggio s'arano i campi grassi, e che tengono molto l'acqua, e che auranno l'erbe grandi, e non maturo il seme, e gli asciutti si possono arar la seconda volta. In questo mese tutte le cose seminate sono presso al fiorire, e non si deon toccar dal cultivatore. Anche ne' luoghi freddi, e umidi si seminano i fagiuoli, e'l miglio, e'l panico. Ancora di questo mese si deon tagliare i boschi, quando hanno messo tutte le foglie, sì come dice Palladio. In questo tempo si cavano i semenzai, e le vigne la seconda volta, e si spampanano. Anche ne' luoghi molto freddi, e piovosi, si potano gli ulivi, e nettãsi dal muschio, e se alcuno avrà seminato lupini, per letaminare il campo, in questo tempo, con l'aratro, gli doverrà metter sotto. Ancora di questo mese, come il medesimo dice, ne' luoghi caldi, il pesco si può innestare a buccia, e innesta-

e innestare il cedro, e simile il fico, e traspor la pianta della palma. Ancora di questo tempo si lavorano gli spazi de' campi, destinati a seme, o a piante, per l'Autunno. Anche di questo mese si semina il curiando, l'appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, il cardo, e le radici: e la ruta si pianta, e'l porro si traspone, acciocchè, adacquato, cresca ed ingrossi, e traspongonsi ottimamente i cavoli, e le cipolle. Anche si semina la porcellana, e di qualunque tempo si semini, solamente nasce nel tempo caldo. Ne' luoghi marini e caldi si seghi il fieno, innanzi che sia divenuto arido, e secco: e se si bagnerà, per piova, prima non dee rivolgersi, che la parte di sopra non sia rasciutta. E deonsi di questo mese castrare i vitelli, e tonder le pecore. Anche si rappiglia il latte, e fassi il formaggio. Ancora si deono uccidere li Re dell'api, i quali nascono in questo tempo nell'estremità de' fiali, e ancor nel modo predetto deono uccidersi i farfalloni, sì come è detto.

Giugno. Cap. VI.

1 DI Giugno si dee conciar l'aia, e nettarla d'ogni fastidio, e bene appianarla. In questo tempo si può seminare il miglio, e'l panico, e fassi primieramente la mietitura dell'orzo, poi, presso alla fine, si compie la mietitura del grano, ne' luoghi caldi, e si comincia ne' temperati. Ne' freddissimi luoghi faremo quelle cose, che di Maggio aviam tralasciate. Ne' luoghi erbosi e freddi, fenderemo le terre, e acconceremo i vignazzi, coglieremo la veccia, e segheremo il fieno, per pasto delle bestie. Anche di questo mese si dee far la mietitura de' legumi, e la fava si dee divellere, nel menomamento della Luna, e poichè sarà battuta e raffredda, si dee riporre. Il lupino similmente di questo mese si coglie. Ancora le pere, e le mele magagnate si deon trascerre, e levare, dove i rami son troppo carichi. Di questo mese si può il ramo del melagrano rinchiudere in un vasello di terra, acciocchè renda i frutti di quella grandezza. Anche di questo mese, sì come del mese di Luglio, si fa il nesto, che si chiama impiastrare, ne' peri, e ne' meli, e ne' fichi, e negli ulivi, e in tutti altri arbori, i quali nella corteccia abbian grasso sugo: e seminasi ottimamente borrana, e porcellana, e molte altre erbe, se si possono, con adacquamẽto, aiutare. Anche si segano i prati, cõpiuto, e non secco il fiore. Anche si castrano i

vitelli, e fassi il formaggio, e le pecore ne' luoghi freddi si tondono: cavansi i fiali, se avranno molto mele, e fassi la cera. Anche usciranno di questo mese gli sciami nuovi, e però il guardian delle pecchie dee sempre stare attento, ch'elle non fuggano, e spezialmente infino all'ottava, o alla nona ora: e sempre dee aver l'armie apparecchiate, e quelle ricorre, e nel suo luogo allogarle, come è detto pienamente nel suo trattato.

Luglio. Cap. VII.

DEl mese di Luglio si deono i campi arati arar la seconda volta, e la mietitura del grano, e de' legumi, ne' luoghi temperati, sì si finisce. I campi salvatichi si nettano dalle barbe, e da' bronchi: e anche la felce, e la gramigna si dissipa, e sueglie, innanzi i dì caniculari. Ancora intorno alla fine si seminano le rape, e i navoni. Anche le viti novelle, la mattina, e la sera si deono scalzare, mancato il caldo, e divelta la gramigna, polverizzarle. E gli arbori, che saranno stati tra la biada, segata ch'ell'è, si rincalzino, intorno a essi, per lo caldo, mettendo terra. E di questo mese ne' luoghi umidi, si può ingemmare il fico, e innestare il cederno. Anche si può in questo tempo fare impiastro, cioè il nesto così appellato, e innestare il pero, e'l melo negli umidi luoghi. Ancora le mele magagnate, che troppo caricano i rami, si deon corre, e anche si potrà piantare il tallo del cedro, se s'aiuti con l'annaffiare. In questo tempo, ne' luoghi temperati, si deono cor le mandorle, e sottometter le vacche a' tori, e le pecore simigliantemente a' montoni, e segansi i prati, che non hanno ancor matura l'erba.

Agosto. Cap. VIII.

DEl mese d'Agosto i campi si deono arare la terza volta: ancora nel suo cominciamento si possono seminar le rape, dopo la prima piova, e le radici, e i navoni, e i lupini soversció, acciocchè le terre, e le vigne ingrassino. Anche nel cominciamento e innanzi, si divelle il lino, e la canapa, quando ingiallan, per maturezza, e scuotesi loro il seme, e maceransi, se ti piace, e altramenti si proccurano, secondo, che fie bisogno. Ancora intorno alla sua fine si coglie la saggina, la quale allor si truova matura.

E anco-

E ancora si colgono, e seccansi i fichi, e le noci, e tutti gli altri frut-
2 *ti degli arbori, che son maturi, si prendono, e ripongonsi. Anche ne' luoghi freddi si spampanano le viti, e ne' luoghi caldi s'adombran l'uve, acciocchè, per la forza del Sole, non si secchino. Anche in questo tempo si può far l'agresto. Ancora in molti luoghi caldi, intorno alla fine, si comincia a fare apparecchiamento della vendemmia. Ancora di questo mese si può dissipar la gramigna, e le felci, arando spesso la terra. Anche di questo mese si possono innestar gli arbucelli, e innestare il pero, e 'l melo. Anche di questo mese si possono investigar l'acque, ne' luoghi dove mancano, e provarle, e far pozzi, e condotti: e, passato mezzo detto mese, si seminano i cavoli, sì che, quando saranno cresciuti, si traspõgano.*

Settembre. Cap. IX.

1 *DEl mese di Settembre si fanno acconciamẽte le citerne, i pozzi, e i condotti. Anche si può arare il campo grasso, e quello, che lungamente è usato tener l'umore. In questo tempo il campo umido piano e magro si dee la seconda volta arare, e seminare. I luoghi magri a pendío si deono arare, e seminare, intorno all'equinozio. E deonsi letaminare i campi ne' colli, più spesso, e nel piano più rado, e spezialmente quando la Luna è scema. Anche ne' luoghi uliginosi, e magri, o freddi, o ombrosi, intorno all'equinozio, si semina il grano, e la spelda, allora che 'l tempo è chiaro, e fermo. Anche ne' luoghi caldi si semina in questo tempo il lino,*
2 *che vulgarmente si chiama vernio. Anche si ricoglie, e si ripon la saggina: e intorno al principio di questo mese si semina nell'alpi la segale, e intorno alla fine, l'anno seguente, si miete. Ancora intorno al principio di questo mese, si seminano, per cagion d'ingrassamento, i lupini, e, cresciuti, si metton sotto. Anche alla fine di detto mese si semina la ferrana, in luogo letaminato, per lo pasto delle bestie. Ancora nel principio di questo mese, ne' luoghi temperati, si spampanano le viti, e spogliansi delle lor foglie, e nella fin si fa la vendemmia, e tutte quelle cose, che a vendemmia*
3 *appartengono, e seccar l'uve, che si debbon serbare, e puossi far la sapa, anche il desruto, e 'l coroéno. Anche si colgono i frutti degli arbori, che allor si mostran maturi. In questo tempo si seminano i papaveri, ne' luoghi caldi e asciutti. Gli orti, che s'hanno a se-*

no a seminar nella Primavera, profondamente si cavino, e'l letame vi si metta a Luna crescente. Ancora nel principio si seminano i cavoli, e intorno alla fine, l'aglio, l'aneto, la lattuga, e la bietola, e le radici ne' luoghi asciutti. Anche di questo mese si posson far nuovi prati, estirpando prima dalle radici pruni, e bronchi, e arbori, e erbe larghette e sode. Anche purgare i vecchi prati dal muschio, e quelli, che son vecchissimi, arare, e di nuovo formare i prati novelli. Anche di questo mese si cacciano l'api vecchie, e fassi il mele, e la cera: e ancora di questo mese si pigliano le quaglie, e le pernici con gli sparvieri. 5

Ottobre. Cap. X.

D'Ottobre si posson fare i pozzi, cavar le fosse, e portare il letame a' campi, e ne' temperati luoghi acconciamente si semina il grano, l'orzo, il farro, la spelda, il lupino, il lino: ancora si fa la vendemmia acconciamente, dove non sia fatta di Settembre, e massimamente da quegli, che molto desideran vin maturo, e si mescolano, e diversificano in colore, e sapore. Dove la qualità dell'aria è calda e secca, dov'è la terra arida e sottile, dov'è il colle dirupinato, o magro, si pongono acconciamente le viti. In questo tempo, ne' luoghi secchi, magri, caldi, arenosi, e scoperti, si fa meglio ciò, che dinanzi si disse de' lavorij del por delle viti, e del potarle, e propagginarle, e racconciarle, o mandarle agli arbori, acciocchè contro alla magrezza della zolla, e la secchezza dell'aere, con l'acque del Verno sieno aiutate. Di questo mese, spezialmente intorno alla fine, si dee ogni novella vite scalzare, acciocchè le superflue barbe si taglino; e se quivi sarà il Verno piacevole, lascerenvi aperte le viti: e, se forte e aspro, ricopirremle, innanzi che venga il freddo. E se sarà troppo freddo, porremo alquanto di colombina, intorno alle piccole viti. Di questo mese, ne' luoghi caldi, e discoperti, s'ordinano gli ulivéti, e fannosi i semenzai, e tutte quelle cose, che s'apparteranno agli ulivi. Ancora si rimondano i rivi, e le fosse, e si piantano i ciriegi, e i meli, e i peri, e tutti altri arbori, che non temono il freddo, e massimamente si posson piantare, e trasporre, ne' luoghi caldi e secchi: e le sorbe, e mandorle si pongon nel semenzaio. I semi del pino si spandono. In questo mese si lavorano gli orti, che deon seminarsi di Primavera. Ancora si se-

1 2 3

ra sise-

ra si semina negli orti l'aglio, l'aneto, gli spinaci, il cardo, la senape, la malva, le cipolle, la menta, la pastinaca, il timo, l'origamo, e'l cappero, e la bietola, in luoghi secchi. Anche dice Palladio, che'l porro, seminato nella Primavera, si traspone, e acciocchè cresca nel campo, si dee spesso cavar dintorno. Ancora si toglie alle pecchie il superchio mele co' fiali, e tutta la cera corrotta.

Novembre. Cap. XI.

1 DEl mese di Novembre, ne' luoghi caldi, intorno al principio, si semina acconciamente il grano, e l'orzo, e la segale: e appresso la fine si semina la fava nella seccia, non arata: e'l lino, e la lente si seminano di questo mese. Ancora tutto questo mese, ne' luoghi caldi e secchi, si deano por le viti, e la propaggine verrà bella: e ne' luoghi freddi si convien cavare intorno le viti novelle, e coprir le piante degli arbori, e le magre letaminare. Ed in questo tempo e di poi, infinattanto che la terra diventi ghiacciata, si dee cercar la vigna vecchia: s'ella è in forte pedale, cavarvi dintorno, e empiervi di letame, e, potata strettamente, infra'l terzo, o'l quar-

2 to piede da terra, s'intacchi, con tagliente coltello, nella più verde parte della corteccia, più volte, e ripercossa spess[illegible] provochi, e costringa a germinare in quel luogo, acciocchè si rin[illegible]vi, e racconci. In questo tempo si fa la potatura dell'Autunn[illegible]e viti, e negli arbori, massimamente dove dalla temperanza della provincia siamo promossi a ciò fare. Ancora di questo mese, quando l'uliva comincerà a esser varia vaiolata, si coglie, e gli uliveti si potano: e deonsi levar le vette, che vanno in alto, acciocchè si spandano per li lati: la qual cosa ne' nespoli, ne' fichi, ne' peschi, e ne'

3 cotogni si dee osservare. Ancora di questo mese acconciamente si pongono gli ulivеti: i noccioli delle pesche, e delle pine nelle region calde, e secche, e quegli delle susine quasi in tutti i luoghi. Anche la castagna si semina, e si traspone: e ne' luoghi caldi e secchi si pongon le piante salvatiche di peri, e di meli, sopra i quali si dee innestare, e pongonsi i talli del cotogno, del cedro, del nespolo, del fico, del sorbo, del ciriegio, del moro, e i semi del mandorlo. Anche si traspongono, ne' luoghi caldi e secchi e scoperti, i grandi arbori, co' rami tagliati, e con le radici sanza lesione, aiutandogli, con adacquamento, e letame assai. E desi tagliare il legname, che

me, che si vuol per gli edifici, quando la Luna è scema. Ancora di questo mese si mettono i montoni alle pecore, e i becchi alle capre, acciocchè il parto, nato di Primavera, possa nutrirsi. Ancora di questo mese si piglian, con diversi ingegni, le fiere, gli uccelli, e i pesci.

Dicembre. Cap. XII.

DEl mese di Dicembre si può seminar la fava, la qual nasce solamente dopo'l Verno: e tagliasi il legname per le case, e per tutti altri lavorij, e le selve, e i superflui rami degli arbori, e le siepi verdi per fuoco, e le pertiche, e le canne per le vigne, e apparecchiansi, e fannosi i pali: e similmente si possono i vinchi per le vigne tagliare, e si posson far le corbe de' vimini, le ceste, le gabbie, e molti altri arnesi, e stovigli di bisogno, e anche le siepi secche. E ancora di questo mese si posson pigliar le fiere salvatiche, e massimamente nel tempo delle nevi, co' cani, e gli uccelli con uccelli rapaci dimesticati, e con diverse reti, e con vischio.

IL FINE.

TAVOLA DE'CAPITOLI DEL LIBRO delle villerecce utilità di Piero Crescenzi Cittadino di Bologna, ad onore del Serenissimo Re Carlo.

Libro primo, nel quale è lo'nsegnamento, e dottrina, che spettano alla cognizion della sanità de'luoghi abitabili.

Libro secondo della natura, e delle cose comuni alle culture di cadauna generazion di campi.

Libro terzo del lavorare i campi, e della natura, e utilità de' frutti, che si ricolgon ne' detti campi.

Libro quarto delle viti, e vigne, e della cultura loro e della natura, e utilità de' lor frutti.

Libro quinto degli alberi, e natura, e utilità de' frutti loro.

Libro sesto degli orti, e della natura, e utilità, così dell'erbe che si seminano in quelli, come dell'altre, che in altri luoghi, sanza industria naturalmente nascono.

TAVOLA.

Libro settimo de' prati, e boschi.

Libro ottavo de' giardini, e delle cose dilettevoli d'arbori e d'erbe, e frutto loro artificiosaMente da fare.

TAVOLA.

Libro nono di tutti gli animali, che si nutricano in villa.

Libro decimo di diversi ingegni da pigliare gli animali fieri.

Libro undecimo delle regole dell'operazion della villa, ripartite in brevità. car 536.

Libro dodecimo, nel quale si fa memoria di tutte le cose, che son da fare in villa mese per mese. c.566.

IL FINE DELLA TAVOLA.

Luoghi dubbi, o per oscurità, o per mancamento di parole, che si mettono in considerazione al Lettore, come si dourebbono, o si potrebbon correggere.

Carte	Versi	Errori	Correggimento.
39	11	Vene, son distese. Le	Vene distese, e le
85	3	Le nobili generazioni de'giovani ai bucelli, e delle biade si deono seminare.	Le nobili generazioni de'giovani a i bucelli, e delle biade sperimétate nelle tue terre, si deono seminare.
114	13	Sì come dice Plato	Sì come dice Plateario
149	3	E così i loro tagli con le marze proccurare.	Tagli risponde alla parola latina acies, che vale ordini, o filari in questo luogo.
166	25	Legatura, si leghi fuori di quella, e poichè	Legatura, fuori di quella, poichè
232	21. 27	Digestione: nell'una, e nell'altra riga crediamo, che sia scambiata con egestione.	
311	7	Avicenna dice, che nella cipolla è acuità incensiva.	Avicenna dice, che nella cipolla è acuità incisiva.
318	31	Acciocchè le medicine di scatapuzza si facciano acute.	Acciocchè le medicine, per la scatapuzza, si facciano acute.
320	15	e, posta di sotto, vale contra'l flusso de mestrui.	Queste parole ci paiono senza necessità, e replicate.
354	5	impertanto in tutte queste convengono.	impertanto, in questo tutti convengono.

Errori occorsi nello Stampare.

Carte	Versi	Errori	Correggimento.
17	12	fosse partito il luogo	fosse partito, in luogo
26	34	menzione, e degli edifici	menzione delle case, e degli edifici
31	10	lino	vino
39	28	pianta alle	pianta ha le
60	17	più letame	più il letame
71	10	diseccare	diserrare
107	29	se gli andamenti	se vi son gli andamenti
15[illegible]	5	sermenti attraverso	sermenti tagliati attraverso
[illegible]	27	potrà quella	potrà di quella
152	34	conviene	avviene
156	9	freschi	secchi
160	19	ragguardano, nel	ragguardano, potare nel

potare,

263	19	potate, la	potate, non si potano, la
168	5	e divelta	e diverte
248	31	della	nella
287	17	raffieddare in umidità	raffreddare, inumidire
292	9	seminare. Tutte	seminare tutte
294	6	generino. In cuoio	generino, in cuoio
320	15	contsa	contra
345	27	ungento	unguento
356	15	la qual, si cuoce	la quale, se si cuoce
461	10	facendone	faccendone
482	5	sua. E	sua: e
	6	buona, se	buona. Se
489	1	rami, e timo	rami di timo
	33	colore, simile che	colore simile, che
493	24	appetiscono	appetendo
499	19	tolga. Si	tolga, si
587	22	altrimenti si servano	altrimenti, si servano

REGISTRO.

✱ A B C D E F G H I K L M N O P Q R S T V X Y Z.
Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Sſ Tt Vv Xx Yy Zz.
Aaa Bbb Ccc Ddd Eee Fff Ggg Hhh Iii Kkk Lll Mmm Nnn Ooo Ppp Qqq Rrr Sſſ Ttt Vvu Xxx Yyy Zzz.
Aaaa Bbbb Cccc Dddd Eeee.

Tutti son fogli interi, eccetto Eeee, che è mezzo foglio.

IN FIRENZE,

Appresso COSIMO GIVNTI.

Con licenzia de' Superiori, 1605.